

TARİH	KAHVALTIM	ÖĞLE YEMEĞİM	İKİNDİ KAHVALTIM
14.09.2026		MERCİMEK ÇORBASI-KÖFTE PATATES-PİLAV-AYRAN	BEYAZ ÇİLEKLİ PASTA-MEYVE SUYU
15.09.2026		ETLİ KURU FASULYE-BULGUR-SALATA	PEYNİRLİ BÖREK-AYRAN
16.09.2026		ZEYTİNYAĞLI FASULYE-EZOGELİN-SALATA	ELMALI TART-MEYVE
17.09.2026		KUZU GERDAN-MAKARNA-YOĞURT	BOMBA KURABİYE-MEYVE
18.09.2026		YAYLA ÇORBASI-LAHMACUN-AYRAN-SALATA	MISIR
21.09.2026		ETLİ NOHUT-SİYEZ BULGURU-YOĞURT	TEREYAĞLI HİNDİSTAN CEVİZLİ YULAF KEK-MEYVE SUYU
22.09.2026		TARHANA ÇORBASI-FIRINDA BALIK-HAVUÇ-PATATES-YEŞİLLİK	TAM BUĞDAYLI HAŞHAŞLI ÇÖREK-AYRAN
23.09.2026		TAVUK PAÇASI-TAVUK SUYU ÇORBASI-AYRAN	MEYVELİ YOĞURT
24.09.2026		MERCİMEK ÇORBASI-KABAKAŞI-CACIK	LOKMA-ZEYTİN
25.09.2026		DOMATES ÇORBASI-HAMBURGER MENU-MEYVE SUYU	KURU MEYVELİ KURABİYE-SÜT
28.09.2026	Her sabah süt veya ıhlamur/kuşburnu... vb. kış çayı ile birlikte; beyaz peynir, kaşar peyniri, siyah -yeşil zeytin, yumurta, bal, tereyağı, reçelçeşitleri, tahin pekmez ve ayrıca; Çarşambasürpriz bir kahvaltı (krep, simit, lokma, gözleme... vb.) Salı ve Cuma günleri omlet verilmektedir. 	YEŞİL MERCİMEK-KARAKILÇIK BULGUR-YOĞURT	GELİN PASTASI-SÜT
29.09.2026		ZERDEÇALLI MERCİMEK-BALIK-SEBZELER-SALATA	TEREYAĞLI TAM BUĞDAYLI GEVREK-MEYVE
30.09.2026		DÜĞÜN ÇORBASI-TAZE FASULYE-SALATA	KALEM BÖREK-AYRAN
01.10.2026		SEBZE ÇORBASI-ET SULUŞEHİRİYE PİLAVI-FIRINDA PATATES PÜRELİ KÖFTE-YOĞURT	SÜT HELVASI-MEYVE
02.10.2026		YAYLA ÇORBASI-KIYMALI PATATESLİ PİDE-MEYVE SUYU	EZO GELİN ÇORBASI-TEREYAĞLI KITIR EKMEK

İlk 3 haftamız oryantasyon süreci olduğundan menümüzü çocuklarımızın uyumunu destekleyecek tanıdık ve sevilen lezzetlerle planlanmıştır.

Okulumuzda Beslenme İlkelerimiz

- Doğal ve Besleyici: Yemeklerimizde mevsim sebzeleri ve günlük ürünler kullanılır, katkı maddesi tercih edilmez.
- Sağlıklı Un Tercihi: Hamur işlerimizde siyez unu, tam buğday unu ve dengeli oranda beyaz un karışımları kullanılmaktadır.
- Dengeli Tatlılar: Tatlılarımızda mümkün olduğunca az şeker kullanılır, doğal tatlandırıcılar tercih edilir.
- Güçlü Bağışıklık: Çorbalarımızda ve bazı yemeklerimizde kemik suyu kullanılarak çocuklarımızın bağışıklık sisteminin desteklenmesi hedeflenir.
- Sevgiyle Hazırlanır: Tüm yiyeceklerimiz hijyen kurallarına uygun şekilde, çocuklarımızın damak tadı ve gelişimi gözetilerek hazırlanır.