


TARİH	KAHVALTIM	ÖĞLE YEMEĞİM	İKİNDİ KAHVALTIM
04.05.2026		ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA –BASMATİ PİLAV- TURŞU	ÇİKOLATALI KEK-SÜT
05.05.2026		FIRINDA HAMSİ-SEBZELİ,SOSLU BULGUR PİLAVI-GAVUDAĞ SALATA	SADE AÇMA-AYRAN
06.05.2026		LOKANTA USULÜ ET SULU MERCİMEK-ISPANAK-YOĞURT	TUZLU KURABİYE-MEYVE
07.05.2026		ETLİ DÜĞÜN ÇORBASI-KIYMALI TÜRLÜ-CACIK	MERCİMEK KÖFTESİ-AYRAN
08.05.2026	<p>Her sabah süt veya ihlamur/kuşburnu... vb. kış çayı ile birlikte; beyaz peynir, kaşar peyniri, siyah -yeşil zeytin, yumurta, bal, tereyağı, reçelçesitleri, tahin pekmez ve ayrıca; Çarşambasürpriz bir kahvaltı (krep, simit, lokma, gözleme... vb.) Salı ve Cuma günleri omlet verilmektedir.</p> 	YOĞURT ÇORBASI-TAVUK DÜNYASI-COLESLAW SALATASI	GELİN PASTASI -SÜT
11.05.2026		PASTIRMALI KURU FASULYE –TERAYAĞLI SİYEZ BULGURU-YOĞURT-TURŞU	TEREYAĞLI ,HİNDİSTAN CEVİZLİ ,YULAF UNLU KEK
12.05.2026		YEŞİL MERCİMEKLİ KESME ÇORBASI-FIRINDA BALIK,SEBZE- BÖRÜLCE YEMEĞİ-ÇOBAN SALATASI	TAM BUĞDAYLI HAŞHAŞLI ÇÖREK-AYRAN
13.05.2026		EZOĞELİN ÇORBASI-TAVŞAN YEMEĞİ(KAPUSKA)-YOĞURT	ELMALI,TARÇINLI,YULAFLI KEK-SÜT
14.05.2026		TAVUKSUYU ÇORBA –ETLİ PATATES-ÇOBAN SALATASI	LOKMA -ZEYTİN
15.05.2026		PİRİNÇLİ AYRAN ÇORBASI-KIYMALI ,PATATESLİ PİDE- AYRAN	TEREYAĞLI, TAM BUĞDAYLI GEVREK
18.05.2026		YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ-SEBZELİ BULGUR PİLAVI -CACIK	BOMBA KURABİYE- MEYVE
19.05.2026		RESMİ TATİL	
20.05.2026		KREMALİ SEBZE ÇORBASI-FIRINDA TAVUKLU PATATES-SALATA	TAMBUĞDAY UNLU EV YAPIMI PİZZA-AYRAN
21.05.2026		DOMATES ÇORBASI-EV YAPIMI TAMBUĞDAY SİYEZ UNLU HAMBURGER-FIRINDA BAHARATLI PATATES-AYRAN-SALATALIK ,HAVUÇ ÇUBUKLARI	ELMALI TARÇINLI YULAFLI KEK-MEYVE SUYU
22.05.2026	KUZU GERDAN ÇORBASI-FIRINDA BAŞAMELLİ ISPANAK GRATEN-YOĞURT	ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ PASTA	
25.05.2026	<p style="text-align: center;">BAYRAM TATİL HAFTASI</p>		
26.05.2026			
27.05.2026			
28.05.2026			
29.05.2026			

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.