



TARİH	KAHVALTIM	ÖĞLE YEMEĞİM	İKİNDİ KAHVALTIM
06.07.2026	 <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> 	ETLİ NOHUT YEMEĞİ-KARAKILÇIK PİLAVI –TURŞU-YOĞURT	BİSKÜVİLİ PASTA-MEYVE SUYU
07.07.2026		BALIK- TARHANA ÇORBASI-BUHARDA SEBZE,HAVUÇ,PATATES,KARNABAHAHAR-GAVURDAĞI SALATA	TATLI-TUZLU KURABİYE-SÜT
08.07.2026		SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI-KABAK AŞI -AYRAN	SÜT MISIR-ÇİLEKLİ PASTA
09.07.2026		FIRINDA KÖFTELİ PATATES-SOĞUK AYRAN-MEVSİM SALATASI	PEYNİRLİ BÖREK-AYRAN
10.07.2026		DÜĞÜN ÇORBASI-LAHMACUN-AYRAN-MARUL	KARPUZ-PEYNİR-TAM BUĞDAY GALETA
13.07.2026		YEŞİL MERCİMEK-SEBZELİ BULGUR-CACIK	SÜT HELVASI-MEYVE
14.07.2026		BALIK-TARHANA ÇORBASI-BUHARDA SEBZE,PATATES,HAVUÇ-MEVSİM SALATASI	MUZLU ŞEKERSİZ KEK-SÜT
15.07.2026		ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE-HAVUÇ TARATOR-ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	
16.07.2026		TAVUK DÜNYASI-TAVUKSUYU ÇORBASI (HAVUÇ ,PATATES) - AYRAN	SİMİT – PEYNİR – DOMATES-SALATALIK
17.07.2026		FIRINDA PATATES PÜRELİ KÖFTE- ET SULU ŞEHRİYE PİLAVI-YOĞURT	ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ PASTA-SÜT
20.07.2026		KURU FASULYE-SİYEZ BULGUR-YOĞURTLU MOR LAHANA	TAM BUĞDAY UNLU AÇMA-AYRAN
21.07.2026		FIRINDA BALIK-ZERDEÇALLI MERCİMEK ÇORBASI-SALATA	MEYVELİ YOĞURT KÜPÜ
22.07.2026		KIYMALI ,SEBZELİ BEZELYE-YAYLA ÇORBASI-SALATA	ÇITIR BÖREK-VİŞNE KOMPOSTOSU
23.07.2026		EV YAPIMI TAM BUĞDAY HAMBURGER-FIRINDA KÖFTE,PATATES-HAVUÇ ÇUBUKLARI	HURMALI ŞEKERSİZ TOPLAR-SÜT
24.07.2026		SEBZE ÇORBASI-TAVUK ŞİNİTSEL-KISIR-AYRAN	ELMALI TARÇINLI KEK
27.07.2026	ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PLAKİ-SİYEZ BULGUR PİLAVI-CACIK	MİNİ GÖZLEME -AYRAN	
28.07.2026	EZOGELİN ÇORBASI-TAVUKLU BULGUR PİLAVI-YOĞURT	KARPUZ-PEYNİR-	
29.07.2026	(İNCE BULGUR +PİRİNÇ)- ZEYTİNYAĞLI DOLMA -YUVALAMA –YOĞURTLU SEMİZ OTU SALATA	EV YAPIMI KAKAOLU KEK-SÜT	
30.07.2026	EKŞİLİ TAVUKLU PATATES-EL AÇMASI ERİŞTE-CACIK-KARPUZ	PEYNİRLİ MİNİ SANDVIÇ-AYRAN	
31.07.2026	YAYLA ÇORBASI-SİYEZ - TAMBUĞDAY ÇİĞ BÖREK-YEŞİLLİK-AYRAN	YOĞURTLU MEYVE KÜPÜ	

Okulumuzda Beslenme İlkelerimiz

Doğal ve Besleyici: Yemeklerimizde mevsim sebzeleri ve günlük ürünler kullanılır, katkı maddesi tercih edilmez.

Sağlıklı Un Tercih: 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.