



TARİH	KAHVALTIM	ÖĞLE YEMEĞİM	İKİNDİ KAHVALTIM
01.06.26	 <p>Her sabah süt veya ihlamur/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.</p> 	ETLİ NOHUT YEMEĞİ-KARAKILÇIK PİLAVI –TURŞU-YOĞURT	PEYNİRLİ BÖREK -SÜT
02.06.26		BALIK- TARHANA ÇORBASI-BUHARDA SEBZE,HAVUÇ,PATATES,KARNABAHAHAR-GAVURDAĞI SALATA	AZ ŞEKERLİ MUZLU,ÇİLEKLİ MAGNOLİA
03.06.26		SÜTLÜ MERCİMEK ÇORBASI-KABAK AŞI -AYRAN	AKITMA-MEYVE SUYU
04.06.26		FIRINDA KÖFTELİ PATATES-SOĞUK AYRAN-MEVSİM SALATASI	AZ ŞEKERLİ SÜT HELVASI-ÇİLEK
05.06.26		DÜĞÜN ÇORBASI-LAHMACUN-AYRAN-MARUL	MİNİ MEYVE TABAĞI-TAM BUĞDAY GRİSİNİ-AYRAN
08.06.26		YEŞİL MERCİMEK-SEBZELİ BULGUR-CACIK	TEREYAĞLI TAM BUĞDAYLI GEVREK
09.06.26		BALIK-TARHANA ÇORBASI-BUHARDA SEBZE,PATATES,HAVUÇ-MEVSİM SALATASI	EV YAPIMI GRONALA, YOĞURT,MEYVE
10.06.26		ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE-HAVUÇ TARATOR-ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	BUĞDAY UNLU AKITMA-AYRAN
11.06.26		TAVUK DÜNYASI-TAVUKSUYU ÇORBASI (HAVUÇ ,PATATES) - AYRAN	HURMALI TOP-SÜT-ELMA
12.06.26		FIRINDA PATATES PÜRELİ KÖFTE- ET SULU ŞEHİRİYE PİLAVI-YOĞURT	HAŞHAŞLI TAM BUĞDAYLI ÇÖREK-MEYVE SUYU
15.06.26		KURU FASULYE-SİYEZ BULGUR-YOĞURTLU MOR LAHANA	SİYEZ UNLU LOKMA-ZEYTİN -AYRAN
16.06.26		FIRINDA BALIK-ZERDEÇALLI MERCİMEK ÇORBASI-SALATA	ELMALI TART-SÜT
17.06.26		KIYMALI ,SEBZELİ BEZELYE-YAYLA ÇORBASI-SALATA	SİMİT-AYRAN-ZEYTİN
18.06.26		EV YAPIMI TAM BUĞDAY HAMBURGER-FIRINDA KÖFTE,PATATES-HAVUÇ ÇUBUKLARI	ÇITIR BÖREK- VIŞNE SUYU
19.06.26		SEBZE ÇORBASI-TAVUK ŞİNİTSEL-KISIR-AYRAN	ŞEKERSİZ MUZLU KEK-TARÇINLI SÜT
22.06.26		ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PLAKİ-SİYEZ BULGUR PİLAVI-CACIK	TEREYAĞLI SADE AÇMA-MEYVE
23.06.26	EZOGELİN ÇORBASI-TAVUKLU BULGUR PİLAVI-YOĞURT	KIYMALI,PATATESLİ GÖZLEME-AYRAN	
24.06.26	(İNCE BULGUR +PİRİNÇ)- ZEYTİNYAĞLI DOLMA -YUVALAMA –YOĞURTLU SEMİZ OTU SALATA	BOMBA KURABİYE (CEVİZ-KURUMEYVE)-MEYVE	
25.06.26	EKŞİLİ TAVUKLU PATATES-EL AÇMASI ERİŞTE-CACIK-KARPUZ	SADE TEREYAĞLI POĞAÇA-KOMPOSTO	
26.06.26	YAYLA ÇORBASI-SİYEZ - TAMBUĞDAY ÇİĞ BÖREK-YEŞİLLİK-AYRAN	ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ PASTA-SÜT	

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.