|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TARİH | SABAH KAHVALTISI | ÖĞLE YEMEĞİ | İKİNDİ KAHVALTISI |
| 11.09.2023PAZARTESİ | Labneli Reçelli Ekmek Dilimleri-Zeytin-Süt | Mercimek Çorbası-Erişte Pilavı-Yoğurt | Soğuk Sandviç-Papatya Çayı |
| 12.09.2023 SALI | Karışık Tost-Zeytin-Ihlamur Çayı | Zeytin Yağlı Taze Fasulye-Bulgur Pilavı-Yoğurt | Mozaik Kek-Süt |
| 13.09.2023 ÇARŞAMBA | Haşlanmış Yumurta-Peynir-Zeytin-Kuşburnu Çayı | Kıbrıs Köfte-Makarna-Yoğurt | Kakaolu Puding-Tuzlu Kurabiye |
| 14.09.2023 PERŞEMBE | Kaşarlı Sıkma-Zeytin-Ada Çayı | Kısır-Domates-Salatalık-Marul-Turşu | Meyve Salatası(Kavun-Karpuz)-Çay Gevreği |
| 15.09.2023 CUMA | Ev Yapımı Poğaça-Peynir-Zeytin-Elma Çayı | Tavuk Tantuni-Ayran | Ev Yapımı Simit-Süt |
| 18.09.2023 PAZARTESİ | Krep- Peynir-Zeytin-Süt | Yayla Çorbası-Mevsim Salata | Patates Salatası-Kuşburnu Çayı |
| 19.09.2023 SALI | Kaşar Peynir-Zeytin Domates-Salatalık-Ihlamur Çayı | Etli Dolma-Makarna-Yoğurt | Minik Poğaça –Böğürtlen Çayı |
| 20.09.2023 ÇARŞAMBA | Kaşarlı Omlet-Peynir-Zeytin-Ada Çayı | Kabak Yemeği-Bulgur Pilavı-Yoğurt | Tost-Reyhan Şerbeti |
| 21.09.2023 PERŞEMBE | Labneli Tereyağlı Ballı Ekmek Dilimleri-Süt | Mantı-Kavun- Karpuz | Damla Çikolatalı Kek-Süt |
| 22.09.2023 CUMA | Patatesli- Peynirli Gözleme-Zeytin-Böğürtlen Çayı | Fırında Tavuk Patates-Makarna-Reyhan Şerbeti | Sütlaç-Muz |
| 25.09.2023 PAZARTESİ | Haşlanmış Yumurta-Peynir-Zeytin-Papatya Çayı | Salçalı Spagetti-Ayran | Yaz Elması-Halka  |
| 26.09.2023 SALI | Ev Yapımı Poğaça-Peynir-Zeytin-Ihlamur Çayı | Hatay Tava-Pirinç Pilavı-Yoğurt | Magnolia |
| 27.09.2023 ÇARŞAMBA | Peynirli Su Böreği- Zeytin-Elma Çayı | Patatesli Batırık-Domates-Salatalık-Turşu-Marul | Tahinli Pekmezli Ekmek Dilimleri |
| 28.09.2023 PERŞEMBE | Fırında Elma Dilimi Patates-Peynir-Zeytin-Ada Çayı | Barbunya Pilaki-Pirinç Pilavı-Mevsim Salata | Kısır-Reyhan Şerbeti |
| 29.09.2023 CUMA | Kaşarlı Sıkma-Zeytin-Ihlamur Çayı | Arabaşı Çorbası-Kıtır Ekmek | Ispanaklı Pasta-Süt |

\* Menülerde mevsimine uygun sebze ve meyve kullanımına dikkat edilmektedir.

\* Pişen yemeklerden numuneler alınarak 72 saat bekletilmektedir.

\* Kullanılan gıda ürünleri Türk Gıda Kodeksi, Türk Standartları Enstitüsü kalite belgelerine sahip en kaliteli ürünlerden seçilerek satın alınmaktadır.

\* Yemekler hijyen kurallarına uygun araç ve gereçlerle Kurumumuz Mutfağında yapılmaktadır.