

**2021 – 2022 EĞİTİM YILI**  
**MERKEZ TAMER AKTAŞ ANAOKULU ŞUBAT AYI YEMEK LİSTESİ**

TARİH	SABAH KAHVALTISI	ÖĞLEN YEMEĞİ	İKİNDİ KAHVALTISI
07.02.2022 Pazartesi	Mercimek Çorbası, Ktır Ekmek	Tavuk Şnitsel, Makarna, Ayran	Mandalina
08.02.2022 Salı	Kaygana, Beyaz Peynir, Reçel, Açık Çay	Yoğurtlu Buğday Çorbası, Karnabahar Yemeği, Havuç Salatası	Portakal
09.02.2022 Çarşamba	Krem Peynir, Havuç, Zeytin, Ihlamur Çayı	Nohut Yemeği, Pirinç Pilavı, Mevsim Salata	Elma
10.02.2022 Perşembe	Simit, Beyaz Peynir, Zeytin, Kuşburnu Çayı	Karışık Dolma, Makarna, Komposto	Brovni Kurabiye
11.02.2022 Cuma	Pişi, Reçel, Zeytin, Açık Çay,	Mercimek Çorbası, Tatar Mantısı	Leblebi, Kuru Üzüm
14.02.2022 Pazartesi	Haşlanmış Yumurta, Zeytin, Beyaz Peynir, Süt	Domates Çorbası, Pizza, Ayran	Mandalina
15.02.2022 Salı	Kanepe, Zeytin, Helva, Açık Çay	Tavuk Suyu Çorbası, Tavuklu Pilav, Havuç Salatası	Portakal
16.02.2022 Çarşamba	Şehriye Çorbası, Ktır Ekmek	Kıymalı Ispanak Yemeği, Makarna, Komposto	Revani
17.02.2022 Perşembe	Kuymak, Havuç, Zeytin, Ihlamur Çayı	Yeşil Mercimek Yemeği, Makarna, Ayran	Elma, Kivi
18.02.2022 Cuma	Fırında Patates-Köfte, Beyaz Peynir, Ekmek, Açık Çay	Kuru Fasulye, Pirinç Pilavı, Mevsim Salata	Kuru Kayısı, Ceviz
21.02.2022 Pazartesi	Çikolatalı Ekmek, Beyaz Peynir, Havuç, Süt	Bezelye Yemeği, Bulgur Pilavı, Ayran	Kış Keki
22.02.2022 Salı	Gözleme, Zeytin, Havuç, Açık Çay	Yoğurtlu Buğday Çorbası, Patates Oturtma, Komposto	Fındıklı Kurabiye
23.02.2022 Çarşamba	Yumurtalı Ekmek, Beyaz Peynir, Salatalık, Ihlamur Çayı	Kıymalı Ispanak Yemeği, Makarna, Havuç Salatası	Portakal
24.02.2022 Perşembe	Mercimek Çorbası, Ktır Ekmek	Sulu Köfte, Bulgur Pilavı, Komposto	Elma
25.02.2022 Cuma	Krep, Beyaz Peynir, Bal, Açık Çay	Zeytinyağlı Pırasa, Yayla Çorbası	Islak Kek
28.02.2022 Pazartesi	Haşlanmış Yumurta, Beyaz Peynir, Havuç, Ihlamur Çayı	Şehriye Çorbası, Patatesli Gül Böreği, Ayran	Kuru Üzüm, Leblebi

**Not:** \* Zaruri durumlar dışında( malzeme temin edilememesi, olağan üstü hal, vb.) yemek listesinde değişiklik yapılmaz.

\*Menüler hazırlanırken; mevsim özellikleri, vitamin çeşitliliği, besin değeri, ekonomiklik, hazırlanma süresileri dikkate alınarak çocukların hem sevebileceği hemde besin değeri olan tencere ve fırın yemekleri tercih edilmeye çalışılır.

Fatma KANSIZ  
Öğretmen

Mehtap S. SALTİK  
Aşçı

Emine Gül YAVUZ  
Okul Müdürü