



NİSAN 2026 Yemek Listesi



* Sabah kahvaltısı ilkökl ve anaokulu öğrencilerine verilmektedir. * İkinci ikramı yalnızca anaokulu öğrencilerine verilmektedir.

Hafta	1 Nisan Çarşamba			2 Nisan Perşembe			3 Nisan Cuma			
	KAHVALTI	İKİNDİ İKRAMI		KAHVALTI	İKİNDİ İKRAMI		KAHVALTI	İKİNDİ İKRAMI		
1. hafta				KAHVALTI PATATES KIZARTMA	İKİNDİ İKRAMI ISLAK KEK		KAHVALTI KEK	İKİNDİ İKRAMI DEREDÜT SEFASI	KAHVALTI OMLET	İKİNDİ İKRAMI MEYVE
				KAHVALTI KAŞAR PEYNİR	İKİNDİ İKRAMI SIYAH ZEYTİN		KAHVALTI YEŞİL ZEYTİN	İKİNDİ İKRAMI PEYNİR	KAHVALTI SIYAH ZEYTİN	İKİNDİ İKRAMI TAHİN PEKMEZ
2. hafta				KAHVALTI YEŞİL ZEYTİN	İKİNDİ İKRAMI TAHİN PEKMEZ		KAHVALTI RECEL	İKİNDİ İKRAMI SÜT	KAHVALTI MEYVE ÇAYI	İKİNDİ İKRAMI MEYVE
				KAHVALTI SARAY MUTFAĞI MERCİMEK ÇORBASI	İKİNDİ İKRAMI PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER		KAHVALTI DÖLEN	İKİNDİ İKRAMI SARAY MUTFAĞI MERCİMEK ÇORBASI	KAHVALTI PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER	İKİNDİ İKRAMI MEYVE
3. hafta				KAHVALTI PATATES KIZARTMA	İKİNDİ İKRAMI OMLET		KAHVALTI PEYNİR	İKİNDİ İKRAMI MOZAIK PASTA	KAHVALTI KAŞAR PEYNİR	İKİNDİ İKRAMI SIYAH ZEYTİN
				KAHVALTI YEŞİL ZEYTİN	İKİNDİ İKRAMI TAHİN PEKMEZ		KAHVALTI RECEL	İKİNDİ İKRAMI SÜT	KAHVALTI SİYAH ZEYTİN	İKİNDİ İKRAMI TAHİN PEKMEZ
4. hafta				KAHVALTI SARAY MUTFAĞI MERCİMEK ÇORBASI	İKİNDİ İKRAMI PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER		KAHVALTI DÖLEN	İKİNDİ İKRAMI SARAY MUTFAĞI MERCİMEK ÇORBASI	KAHVALTI PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER	İKİNDİ İKRAMI MEYVE
				KAHVALTI PATATES KIZARTMA	İKİNDİ İKRAMI OMLET		KAHVALTI PEYNİR	İKİNDİ İKRAMI MOZAIK PASTA	KAHVALTI KAŞAR PEYNİR	İKİNDİ İKRAMI SIYAH ZEYTİN
5. hafta				KAHVALTI YEŞİL ZEYTİN	İKİNDİ İKRAMI TAHİN PEKMEZ		KAHVALTI RECEL	İKİNDİ İKRAMI SÜT	KAHVALTI SİYAH ZEYTİN	İKİNDİ İKRAMI TAHİN PEKMEZ
				KAHVALTI SARAY MUTFAĞI MERCİMEK ÇORBASI	İKİNDİ İKRAMI PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER		KAHVALTI DÖLEN	İKİNDİ İKRAMI SARAY MUTFAĞI MERCİMEK ÇORBASI	KAHVALTI PİLAV ÜSTÜ TAVUK DÖNER	İKİNDİ İKRAMI MEYVE

Tüm yemekler, beslenme dâhil, okulumuzun mutfağında kendi personelimiz tarafından günlük olarak hazırlanır.

Menülerde dört temel besin grubu kullanılmasına özen gösterilir.

Yemeklerde kullanılan kırmızı etler canlı besli olarak alınır ve İslami kurallara uygun olarak kendi kasaplarımız tarafından kesilip hazırlanır.

Tüm sebze ve meyveler günlük olarak satın alınır ve mevsimsel ürünler tercih edilir.

Kaliteli Malzeme , Nitelikli Ustalık, Hijyenik Ortam : İyi Yemek.

