

03 Haziran 2024 Pazartesi *EZOGELİN ÇORBA 95 *HAMBURGER 303 *PATATES KIZARTMASI 285 MEYVE SUYU 98 Toplam kcal 781	04 Haziran 2024 Salı *TAVUK ÇORBASI 132 *TAZE FASULYE 161 PİRİNÇ PİLAVI 259 CACIK 129 Toplam kcal 681	05 Haziran 2024 Çarşamba *KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI 137 *BOLONEZ SOSLU MAKARNA 419 *EKMEK KADAYIFI 284 AYRAN 70 Toplam kcal 910	06 Haziran 2024 Perşembe *DOMATES ÇORBASI 66 *MANTI 322 *ÇİĞ KÖFTE 180 MEVSİM MEYVE 72 Toplam kcal 640	07 Haziran 2024 Cuma *TARHANA ÇORBASI 151 TAVUKLU NOHUTLU PİLAV 573 SALATA 95 AYRAN 70 Toplam kcal 889
10 Haziran 2024 Pazartesi *EZOGELİN ÇORBA 95 ANKARA TAVA 385 HAVUÇ SALATASI 68 MEYVE SUYU 98 Toplam kcal 646	11 Haziran 2024 Salı *ŞEHRİYE ÇORBASI 136 *ŞAKŞUKA 181 *ERİŞTE 384 YOĞURT 55 Toplam kcal 756	12 Haziran 2024 Çarşamba *DOMATES ÇORBASI 66 *KIYMALI PİDE 356 SALATA 95 AYRAN 70 Toplam kcal 587	13 Haziran 2024 Perşembe *KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI 137 **KURU FASULYE 267 PİRİNÇ PİLAVI 259 CACIK 129 Toplam kcal 792	14 Haziran 2024 Cuma *TARHANA ÇORBASI 151 **TAVUK BAGET 238 *SOSLU SPAGETTI 156 AYRAN 70 Toplam kcal 615
17 Haziran 2024 Pazartesi Toplam kcal 0	18 Haziran 2024 Salı Toplam kcal 0	19 Haziran 2024 Çarşamba Toplam kcal 0	20 Haziran 2024 Perşembe Toplam kcal 0	21 Haziran 2024 Cuma Toplam kcal 0
24 Haziran 2024 Pazartesi Toplam kcal 0	25 Haziran 2024 Salı Toplam kcal 0	26 Haziran 2024 Çarşamba Toplam kcal 0	27 Haziran 2024 Perşembe Toplam kcal 0	28 Haziran 2024 Cuma Toplam kcal 0
Toplam kcal 0	Toplam kcal 0	Toplam kcal 0	Toplam kcal 0	Toplam kcal 0

Notlar;

- Kalori hesaplaması 1 porsiyon üzerinden hesaplanmaktadır.
- 3 -7 yaş arası 1/2 porsiyon, 7 -12 yaş arasına 3/4 porsiyon ve 12 üzeri yaş gurubu tam porsiyon verilmektedir.
- Menülerde mevsimine uygun sebze ve meyve kullanımına dikkat edilmektedir.
- Pişen tüm yemekler, Sağlık Bakanlığı Yönetmeliklerine uygun olarak 72 Saat süreyle numuneleri alınarak saklanmaktadır.
- 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 Bilişim Koleji mutfağında yapılmaktadır.
- Hazırlanan aylık menüye uyulmakla birlikte gerekli görülen durumlarda Yönetimin onayı ile değişiklik yapılabilmektedir.
- Yemek listemiz Diyetisyen Sibel ÜNVER tarafından hazırlanmaktadır.
- Servis edilen hiçbir üründe tatlandırıcı, bulyon gibi katkı maddeleri kullanılmamaktadır.