



AYLIK
YEMEK MENÜSÜ
EKİM 2018

Pazartesi

01 EKİM 2018
EZOGELİN ÇORBA
KARNİYARİK
ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI
SALATA BÜFESİ
KEMALPAŞA TATLISI
YOĞURT

08 EKİM 2018
TARHANA ÇORBA
KURU FASULYE
PİRİNÇ PİLAVI
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

15 EKİM 2018
YAYLA ÇORBA
YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ
ERİŞTE
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

22 EKİM 2018
MERCİMEK ÇORBA
HASANPAŞA KÖFTE
KUSKUS
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

29 EKİM 2018
CUMHURİYET BAYRAMI

Salı

02 EKİM 2018
DOMATES ÇORBA
NOHUT YEMEĞİ
PİRİNÇ PİLAV
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

09 EKİM 2018
İTALYAN MAKARNA GÜNÜ
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

16 EKİM 2018
TARHANA ÇORBA
KURU KÖFTE/PÜRE
KELEBEK MAKARNA
SALATA BÜFESİ
KADAYIFLI MUHALLEBİ
YOĞURT

23 EKİM 2018
SEBZE ÇORBA
KURU FASULYE
PİRİNÇ PİLAV
SALATA BÜFESİ
KABAK TATLISI
YOĞURT

30 EKİM 2018
TARHANA ÇORBA
NOHUT YEMEĞİ
PİRİNÇ PİLAVI
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

Çarşamba

03 EKİM 2018
DÜĞÜN ÇORBA
TAZE FASULYE
KIYMALI TEPŞİ BÖREĞİ
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

10 EKİM 2018
TEL ŞEHİRİYE ÇORBA
ROSTO KÖFTE/PÜRE
BULGUR PİLAVI
SALATA BÜFESİ
TRİLİÇE
YOĞURT

17 EKİM 2018
EZOGELİN ÇORBA
ETLİ BEZELYE
PİRİNÇ PİLAVI
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

24 EKİM 2018
DÜĞÜN ÇORBA
İSPANAK YEMEĞİ
KIY.TEPŞİ KEBABİ
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

31 EKİM 2018
İTALYAN MAKARNA GÜNÜ
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

Perşembe

04 EKİM 2018
TARHANA ÇORBA
KAŞARLI TEPŞİ KEBABİ
BONCUK MAKARNA
SALATA BÜFESİ
PROFİTEROL
YOĞURT

11 EKİM 2018
TOYGA ÇORBA
KARIŞIK DOLMA
SPAGETTİ NAPOLİTEN
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

18 EKİM 2018
YOĞURT ÇORBA
İSLİM KEBABİ
SPAGETTİ NAPOLİTEN
SALATA BÜFESİ
SÜTLAÇ
YOĞURT

25 EKİM 2018
EZOGELİN ÇORBA
MANTI
SALATA BÜFESİ,
MEYVE
YOĞURT

Cuma

05 EKİM 2018
EZOGELİN ÇORBA
ET SOTE/PÜRE
PİRİNÇ PİLAVI
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

12 EKİM 2018
MERCİMEK ÇORBA
ET DÖNER
PİRİNÇ PİLAV
SALATA BÜFESİ
CEVİZLİ BAKLAVA
AYRAN

19 EKİM 2018
DOMATES ÇORBA
ÇITIR BALIK/HAŞLAMA PATA.
PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ
SALATA BÜFESİ
TAHİN HELVA
YOĞURT

26 EKİM 2018
DOMATES ÇORBA
ET DÖNER
PİRİNÇ PİLAV
SALATA BÜFESİ
TIRAMISU
AYRAN

Cumartesi

Pazar

Tuğba KESKİN
Aşkur Catering
Gıda Mühendisi

Damla Eda ÖZÇOBAN
Aşkur Catering
Diyetisyen

Erkan KOCAMAN
Aşkur Catering
Kalite Yönetim Müdürü

Afiyet
Olsun...



İlkokul

AYLIK KAHVALTI ve
ARA ÖĞÜN MENÜSÜ

EKİM 2018

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
01 EKİM 2018 Tereyağ-bal-labne-havuç- salatalık SADE MUFFİN	02 EKİM 2018 Karper -domates-salatalık-zeytin- helva AÇMA SADE	03 EKİM 2018 Haşlanmış yumurta-tereyağ- reçel-labne-domates Elmalı tart	04 EKİM 2018 Beyaz pey.-tahin pekmez-havuç- zeytin-salatalık Sade poğaç	05 EKİM 2018 Chokella-beyaz peynir-zeytin- salatalık-havuç Çik.muffin		
08 EKİM 2018 Beyaz peynir-domates-salatalık- zeytin-helva Kakaolu baton kek	09 EKİM 2018 Chokella-beyaz peynir-kaşarlı omlet-salatalık-havuç Peynirli ev poğaçası	10 EKİM 2018 Labne-tahin pekmez-havuç- zeytin-salatalık Üzümlü kurabiye	11 EKİM 2018 Tereyağ-bal-labne-havuç- salatalık Sade açma	12 EKİM 2018 karper-salatalık-zeytin-tereyağ- reçel Kandil simidi		
15 EKİM 2018 Tereyağ-bal-labne-havuç- salatalık Peynirli poğaç	16 EKİM 2018 Beyaz peynir-tahin pekmez- havuç-zeytin-salatalık Limonlu baton kek	17 EKİM 2018 Haşlanmış yumurta-tereyağ- reçel-karper-domates Sade açma	18 EKİM 2018 Beyaz peynir-domates-salatalık- zeytin-helva Elmalı tart	19 EKİM 2018 Chokella-labne-zeytin-salatalık- havuç Sade poğaç		
22 EKİM 2018 kaşarlı omlet-labne-zeytin- salatalık-havuç Kakaolu muffin	23 EKİM 2018 tahin pekmez-zeytin_havuç- beyaz peynir-salatalık Peynirli ev poğaçası	24 EKİM 2018 Tereyağ-bal-labne-domates- salatalık Sade açma	25 EKİM 2108 karper-salatalık-zeytin-tereyağ- reçel Kandil simidi	26 EKİM 2108 Labne-tahin pekmez-havuç- zeytin-salatalık Üzümlü kurabiye		
29 EKİM 2018	30 EKİM 2018 Tereyağ-bal-labne-havuç- salatalık Peynirli poğaç	31 EKİM 2018 Tereyağ-bal-labne-domates- salatalık Sade açma				

AŞKUR
GROUP
1959'DAN BERİ...

Sayın Velilerimiz;

Büyüme ve gelişmeyle birlikte çocukların öğrenme sürecinin en hızlı ilerlediği anaokulu, ilk ve orta öğretim çağlarında; beslenmenin ne kadar önemli olduğunu hepimiz biliyoruz.

Öğrencilerimizin sağlıklı ve dengeli beslenmesi için en büyük sorumluluğun bizlerde olduğunun da farkındayız. Sizlerden aldığımız bu sorumluluğu yerine getirebilmek için; düzenli bir beslenme programını takip ederek bu program çerçevesinde öğrencilerimizin yaşına, cinsiyetine, fiziksel aktivitelerine uygun menüler düzenliyoruz.

Sağlıklı beslenmenin ön koşulu olarak, menülerde kullandığımız malzeme kalitesinden hiçbir şekilde taviz vermiyoruz. Yemeklerimizi hazırlarken gerekli izinleri alınmış, analiz raporları uygun, toplumda kabul görmüş markaların ürünlerini kullanıyoruz. Aylık menülerimize et, tavuk, balık, sebze ve bakliyat yemeklerini dengeli dağıtıyor, yemeklerimizin yanında günlük süt ve yoğurt desteği sağlıyoruz.

Kalitemizden ödün vermemek, çağımızın hastalığı obezite ile de mücadele edebilmek adına yemeklerimizi gıdaların rengini, tadını, kokusunu ve vitamin değerini koruyan özel Air-o-steam fırınlarda pişiriyoruz.

Okullarımızda sabah beslenmesi, öğle yemeği ve ikindi beslenmesi vererek öğrencilerimizin ihtiyaç duyduğu günlük enerji miktarlarını en güvenilir yoldan almasını sağlıyoruz.

Yapılan bilimsel çalışmalar göstermektedir ki; sağlıklı ve dengeli beslenen öğrencilerde, yorgunluk, baş ağrısı, aşırı kilo, dikkat eksikliği gibi sorunların görülme sıklığı daha seyrektr. Bu doğrultuda

çocuklarımızın fast- food vb. ürünlere ihtiyaç duymadan günlük ihtiyaçlarını yemekhanemizden karşılayabilmeleri en büyük hedefimiz.

Biz, çocuklarımızı geleceğimiz olarak görüyoruz. Doğru ve dengeli beslenme ilkesiyle yola devam ediyor, sizlerden gelecek önerilere de daima açık olduğumuzu bilmenizi istiyoruz.

"HAYAT SAĞLIKLA GÜZEL!" Koleji Catering Toplu Yemek Yönetimi

Afiyet Olsun...