



AYLIK
YEMEK MENÜSÜ
EYLÜL 2018

Pazartesi

Salı

Çarşamba

Perşembe

Cuma

Cumartesi

Pazar

17 EYLÜL 2018
YAYLA ÇORBA
HASANPAŞA KÖFTE
SPAGETTİ
SALATA BÜFESİ
MOZAİK PASTA
YOĞURT

18 EYLÜL 2018
MERCİMEK ÇORBA
TAS KEBABI
BULGUR PİLAVI
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

19 EYLÜL 2018
DOMATES ÇORBA
NOHUT YEMEĞİ
PİRİNÇ PİLAV
SALATA BÜFESİ
KADAYIFLI MUHALLEBİ
YOĞURT

20 EYLÜL 2018
DÜĞÜN ÇORBA
KIYMALI TAZE FASULYE
FİRİN MAKARNA
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

21 EYLÜL 2018
EZOĞELİN ÇORBA
ARNAVUT ÇİGERİ
ŞEH.PİRİNÇ PİLAV
SALATA BÜFESİ
CEVİZLİ BAKLAVA
YOĞURT

24 EYLÜL 2018
MERCİMEK ÇORBA
İSLİM KÖFTE
SOSLU SPAGETTİ
SALATA BÜFESİ
TİRAMİSU
YOĞURT

25 EYLÜL 2018
LEBENİYE ÇORBA
KIYMALI İSPANAK YEMEĞİ
PEYNİRLİ TEPŞİ BÖREĞİ
SALATA BÜFESİ
MEYVE
YOĞURT

26 EYLÜL 2018
TARHANA ÇORBA
KURU FASULYE
PİRİNÇ PİLAVI
SALATA BÜFESİ
KOMPOSTO
YOGURT

27 EYLÜL 2018
İTALYAN MAKARNA GÜNÜ
MEYVE
OGURT

28 EYLÜL 2018
DOMATES ÇORBA
ET DÖNER
PİRİNÇ PİLAVI
SALATA BÜFESİ
ŞEKERPAZE
AYRAN

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

2018

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

EYLÜL 2018

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma	Cumartesi	Pazar
17 EYLÜL 2018 Beyaz peynir-domates-salatalık- zeytin-helva ÇİK.MUFFİN	18 EYLÜL 2018 Labne-tahin pekmez-havuç- zeytin-salatalık SADE POĞAÇA	19 EYLÜL 2018 Haşlanmış yumurta-tereyağ- reçel-karper-domates Elmalı tart	20 EYLÜL 2018 Labne-tahin pekmez-havuç- zeytin-salatalık Sade açma	21 EYLÜL 2018 Chokella-beyaz peynir-zeytin- salatalık-havuç Üzümlü kurabiye		
24 EYLÜL 2018 Beyaz peynir-domates-salatalık- zeytin-helva PEY.POĞAÇA	25 EYLÜL 2018 Chokella-beyaz peynir-kaşarlı omlet-salatalık-havuç Kakaolu kek 2018	26 EYLÜL 2018 Labne-tahin pekmez-havuç- zeytin-salatalık Peynirli poğaça 2018	27 EYLÜL 2018 Tereyağ-bal-labne-havuç- salatalık BATON KEK SADE 2018	28 EYLÜL 2018 kar per-salatalık-zeytin-tereyağ- reçel Kandil simidi 2018		
2018	2018	2018	2018	2018		
2018	2018	2018	2018	2018		

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 olduğunu 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 almalarını sağlıyoruz.

Yapılan bilimsel çalışmalar göstermektedir ki; sağlıklı ve dengeli beslenen öğrencilerde, yorgunluk, baş ağrısı, aşırı kilo, dikkat eksikliği gibi sorunların görülme sıklığı daha seyrek. 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!" Kolej Catering Toplu Yemek Yönetimi

Afiyet Olsun...