

2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI OCAK AYI ANTALYA LİSE MENÜSÜ

				Alerjen	Cal.				
2 Ocak 2025 Perşembe			MERCİMEK ÇORBA	1	135				
			TAZE FASULYE		204				
			PIRINÇ PILAVI	5	167				
			YOĞURT	5	81				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
3 Ocak 2025 Cuma			ENGİNAR ÇORBA	5	218				
			EV USULU ÇITIR PİLİÇ BONFILE	1,3	250				
			PATATES RÖSTİ	5	145				
			AYRAN	5	56				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
6 Ocak 2025 Pazartesi			ŞEHİRİYE ÇORBA	1	136				
			NOHUT YEMEGİ		161				
			PIRINÇ PILAVI	5	250				
			TURŞU		35				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
7 Ocak 2025 Salı			EZOĞELİN ÇORBA	1	177				
			İZMİR KÖFTE	1,3	197				
			SPAGETTI MAKARNA	1	150				
			MEYVE		50				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
8 Ocak 2025 Çarşamba			TAVUK SUYU ÇORBA	1	161				
			PILAV ÜSTÜ TAVUK		340				
			MUHALLEBİ	1,5	155				
			AYRAN	5	56				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
9 Ocak 2025 Perşembe			YAYLA ÇORBA	3,5	100				
			PATATES OTURTMA		345				
			DOMATESLİ BULGUR PILAVI	1	220				
			YOĞURT	5	81				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
10 Ocak 2025 Cuma			SEBZE ÇORBA	1,5	110				
			EV USULU HAMBURGER	1,3	192				
			FIRINDA PATATES		95				
			AYRAN	5	56				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
13 Ocak 2025 Pazartesi			EZOĞELİN ÇORBA	1	177				
			KURLU FASULYE		267				
			PIRINÇ PILAVI	5	250				
			TURŞU		35				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
14 Ocak 2025 Salı			BROKOLİ ÇORBA	1,5	117				
			ROSTO KÖFTE	1,3	240				
			BULGUR PILAVI	1	190				
			MEYVE		50				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
15 Ocak 2025 Çarşamba			ANADOLU ÇORBA	1,3	175				
			PİLİÇ ROTI		212				
			PENNE MAKARNA	1	150				
			AYRAN	5	56				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
16 Ocak 2025 Perşembe			MERCİMEK ÇORBA	1,3	135				
			ŞEFİN DOLMA		214				
			KALEM BÖREĞİ	1,5	288				
			YOĞURT	5	81				
			SEBZE KÖŞESİ		220				
17 Ocak 2025 Cuma			DOMATES ÇORBA	1,5	90				
			KAYSERİ MANTI	1,3,5	254				
			YOĞURT	5	81				
			MOZAIK PASTA	1,5	202				
			SEBZE KÖŞESİ		220				

20 Ocak 2025 - 31 Ocak 2025 YARIYIL TATİLİ

Glüten 1 Balık ürünleri 2 Yumurta ürünleri 3 Kaitelli Hammaddede Kullanım Önceliğimizdir.

Soyalı ürünler 4 Süt ve süt ürünleri 5 Sert Kabuklu Meyveler 6

* Kahvaltı Büfesi içeriğinde; peynir çeşitleri, zeytin çeşitleri, havuç, salatalık, tahin-pekmaz, bal, reçel çeşitleri içinden dönüşümlü şekilde sunum yapılmaktadır.

* Aralık ayı itibarı ile yemeklerde kemik suyu kullanılmaya başlanmıştır.

* Atık yönetmeliği gereği minimum ambalajlı ürün tercih edilmektedir.

* Pane ürünlerinde balık ürünleri hariç diğer ürünler mutfaklarda ev usulü yapılmaktadır.

* Tatlılarda standart reçetede bulunan şeker oranının 1/2 kullanılmaktadır.

* İçecek büfesi Süt, % 100 meyve suyu ve bitki çaylarından oluşmaktadır.

SALÇA : Kulaca - Öncü

SÜT ÜRÜNLERİ : Sütas, Eker, Amesia Arı Kadınlar ,Yörükoğlu

EKMEK : Kar Ekmek- Halk Ekmek

KIRMIZI ET : Merzifonlu Arı Kadınlar Koop. - Pınar

KAHVALTILIK : Koska, Pınar

ZEYTİNYAĞI : İznikli ve Burhaniye Özköylüm

AYÇİÇEK YAĞI : Kırilangıç - Abalioğlu

BAHARAT : Hatay Yerel Üretici Koop.

BAKLİYAT : Arguvanlılar Köy Koop. -Amesia Arı Kadınlar -TAT

TAVUK VE HİNDİ : CP Piliç - Keskinioğlu

BALIK : Pınar - Dardanel

YUMURTA : CP - Keskinioğlu