

2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI OCAK AYI İZMİR LİSE MENÜSÜ

		Alerjen	Cal.				
2 Ocak 2025 Perşembe		MERCİMEK ÇORBA	1	135			
		TAZE FASULYE		204			
		PIRINC 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			
		PIRINC PILAVI	5	250			
		TURŞU		35			
		SEBZE KÖŞESİ		220			
7 Ocak 2025 Salı		EZOĞELİN ÇORBA	1	177			
		İZMİR KÖFTE	1,3	197			
		SPAGETİ 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			
		FİRINDA PATATES		95			
		AYRAN	5	56			
		SEBZE KÖŞESİ		220			
13 Ocak 2025 Pazartesi		EZOĞELİN ÇORBA	1	177			
		KURLU FASULYE		267			
		PIRINC 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 ROTİ		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			
		MOZAİK 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