

2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI HAZİRAN AYI İZMİR ANAOKULU MENÜSÜ

Özellik 1 Soyalı ürünler 4	Balık ürünleri 2 Süt ve süt ürünleri 5	Yumurta ürünleri 3 Sert Kabuklu Meyveler 6	Kaliteli Hammade Kullanımı Önceliklidir
* Kahlavla Büfeşi içlerinde; peynir çeşitleri, zeytin çeşitleri, hamur, salata, tahin-pekmaz, bal, meyl çeşitleri içindeki doruğuşun içinde sunum yapılmaktadır. * Kevneklili geniş minimum ambalajlı ürünler edilmektedir. * Pazar ürünlerinde başka ürünler hariç diğer ürünler mutlaklarda ve azaltı yapılmaktadır. * Tatlarda standart reçetelerde bulunan şeker oranının 1/2 kullandılmaktadır. * İçecek Büfeşi Süt, %100 meyve suları ve bittisi kullanılmaktadır.			
SALÇA : Kulaça - Öncü	SÜT ÜRÜNLERİ : Sütaş, Eker, Amesia Arı Kadınlar, Yörüköğlu	EKMEK : Kar Ekmek- Halk Ekmek	* Kar Ekmek- Halk Ekmek ZEYTINYAĞI : İznikli ve Burhanıye Özköylüm BAKLIYAT : Arguvanlar Köy Koop. -Amesia Arı Kadınlar -TAT YUMURTA : CP - Keskinöğlu
KIRMIZI ET : Merzifon Arı Kadınlar Koop. - Pınar	KAHVALTIK : Koska, Pınar		
AYIÇEÇEK YAĞI : Kırangış - Abaloğlu	BAHARAT : Hatay Yerel Üretici Koop.		
TAVUK VE HİNDİ : CP Piliç - Keskinöğlu	BALIK : Pınar - Dardanel		