|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TARİH** | **SABAH ARA ÖĞÜN** | **İKİNDİ ARA ÖĞÜN** |
| **03.02.2025 PAZARTESİ** | **SİMİT, ZEYTİN, PEYNİR, IHLAMUR** | **MAKARNA, AYRAN** |
| **04.02.2025 SALI** | **KREP, PEYNİR, REÇEL, IHLAMUR** | **SİMİT, HELVA, IHLAMUR** |
| **05.02.2025 ÇARŞAMBA** | **ÇİKOLATALI EKMEK, SÜT** | **KÖFTE EKMEK SANDWİÇ, AYRAN** |
| **06.02.2025 PERŞEMBE** | **OMLET, PEYNİR, ZEYTİN, IHLAMUR** | **MERCİMEK ÇORBASI, KITIR EKMEK** |
| **07.02.2025 CUMA** | **SÜTLÜ MISIR GEVREĞİ** | **TAVUKLU PİLAV, AYRAN** |
|  |  |  |
| **10.02.2025 PAZARTESİ** | **TAHİN PEKMEZLİ EKMEK, SÜT** | **YAYLA ÇORBASI, KITIR EKMEK** |
| **11.02.2025 SALI** | **OMLET, PEYNİR, ZEYTİN, IHLAMUR** | **ISLAK KEK, SÜT** |
| **12.02.2025 ÇARŞAMBA** | **MERCİMEK ÇORBASI, KITIR EKMEK** | **TOST, IHLAMUR** |
| **13.02.2025 PERŞEMBE** | **ÇİKOLATALI EKMEK, SÜT** | **KIYMALI MAKARNA, AYRAN** |
| **14.02.2025 CUMA** | **PEYNİR, ZEYTİN, REÇEL, EKMEK, SÜT** | **SİMİT, PEYNİR, IHLAMUR** |
|  | | |
| **17.02.2025 PAZARTESİ** | **EZOGELİN ÇORBA, KITIR EKMEK** | **YAYLA ÇORBASI, KITIR EKMEK** |
| **18.02.2025 SALI** | **TOST,HAVUÇ DİLİMLERİ, IHLAMUR** | **EV YAPIMI POĞAÇA, HAVUÇ DİLİMLERİ, IHLAMUR** |
| **19.02.2025 ÇARŞAMBA** | **OMLET, PEYNİR, ZEYTİN, IHLAMUR** | **TAVUKLU PİLAV, AYRAN** |
| **20.02.2025 PERŞEMBE** | **ŞEHRİYE ÇORBASI, KITIR EKMEK** | **PİŞİ, REÇEL, IHLAMUR** |
| **21.02.2025 CUMA** | **KREP, PEYNİR, REÇEL, IHLAMUR** | **ŞEHRİYE ÇORBASI, KITIR EKMEK** |
|  | | |
| **24.02.2025 PAZARTESİ** | **SİMİT, ZEYTİN, PEYNİR, IHLAMUR** | **TOST, IHLAMUR** |
| **25.02.2025 SALI** | **ÇİÇEK EKMEK SANDWİÇ ( Sürülebilir Peynir, Domates, Marul ), IHLAMUR** | **SOSLU MAKARNA, AYRAN** |
| **26.02.2025 ÇARŞAMBA** | **EZOGELİN ÇORBA, KITIR EKMEK** | **SİMİT, HELVA, ZEYTİN, IHLAMUR** |
| **27.02.2025 PERŞEMBE** | **TOST,HAVUÇ DİLİMLERİ, IHLAMUR** | **MERCİMEK ÇORBASI, KITIR EKMEK** |
| **28.02.2025 CUMA** | **OMLET, PEYNİR, ZEYTİN, IHLAMUR** | **KÖFTE EKMEK SANDWİÇ, AYRAN** |

**PİLAVLAR; yeşil mercimek, havuç, karışık sebzeli, sade vb. şekillerde pişirilir.**

**ÇAYLAR; Kuşburnu, adaçayı, ıhlamur, olarak yapılır.**

**KOMPOSTO; Kuru üzüm, kayısı şeklinde yapılır**

**MALZEMENİN TEMİN EDİLEMEDĞİ DURUMLARDA LİSTEDE DEĞİŞİKLİK YAPILABİLİR.**