



**BABA OĞLU KOLEJİ**

**YEMEK LİSTESİ**

**MART**



03.03.2025  
PAZARTESİ

**NOHUTLU TARHANA  
ÇORBASI  
ETLİ EKMEK  
YEŞİLLİK / AYRAN**

04.03.2025  
SALI

**ET SOTE  
BULGURLU PİRİNÇ PİLAVI  
BEYAZ LAHANA SALATASI  
SÜTLAÇ**

05.03.2025  
ÇARŞAMBA

**ETLİ BEZELYE YEMEĞİ  
PİRİNÇ PİLAVI  
MEVSİM SALATA  
SUPANGLE**

06.03.2025  
PERŞEMBE

**TAVUK ÇORBASI  
PATATES SALATASI  
YEŞİLLİK / MUZ / TURŞU  
TOMBİK EKMEK**

07.03.2025  
CUMA

**TAVUK YAHNİ  
ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI  
KARA LAHANA SALATASI  
ELMA**

10.03.2025  
PAZARTESİ

**EZOĞELİN ÇORBASI  
HATAY USULÜ TAVUK  
DÖNER  
YEŞİLLİK / AYRAN**

11.03.2025  
SALI

**BEŞAMEL SOSLU İSPANAK  
YEMEĞİ  
SEBZELİ MAKARNA  
YOĞURT  
İRMİK TATLISI**

12.03.2025  
ÇARŞAMBA

**ERİŞTELİ ÇORBA  
ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA  
YOĞURT  
ARMUT**

13.03.2025  
PERŞEMBE

**TAVUK SOTE  
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI  
MEVSİM SALATA  
KEMAL PAŞA TATLISI**

14.03.2025  
CUMA

**YAYLA ÇORBASI  
PATATES KAVURMA  
YEŞİLLİK / KAKAOLU  
HELVA / TOMBİK EKMEK**

17.03.2025  
PAZARTESİ

**MERCİMEK ÇORBASI  
MEVLANA PİDESİ  
YEŞİLLİK  
AYRAN**

18.03.2025  
SALI

**NOHUTLU PATATESLİ KÖFTE  
KREMALİ MAKARNA  
YOĞURT  
PORTAKAL**

19.03.2025  
ÇARŞAMBA

**ARPAÇIK SOĞANLI  
NOHUT YEMEĞİ  
ERİŞTELİ BULGUR PİLAVI  
CACIK  
TURŞU**

20.03.2025  
PERŞEMBE

**TEL ŞEHRİYE ÇORBASI  
KARNABAHAH YEMEĞİ  
SOSLU MAKARNA  
ŞEKERPARE TATLISI**

21.03.2025  
CUMA

**TAVUKLU PATATES YEMEĞİ  
MEVSİM SALATA  
PİRİNÇ PİLAVI  
ELMA**

24.03.2025  
PAZARTESİ

**BULGUR ÇORBASI  
İSPANAK BÖREĞİ  
PEYNİR BÖREĞİ  
MEYVE SUYU**

25.03.2025  
SALI

**SÜZME MERCİMEK ÇORBASI  
PAPARA YAHNİ  
YOĞURT  
KADAYIF TATLISI**

26.03.2025  
ÇARŞAMBA

**KURU FASULYE  
PİRİNÇ PİLAVI  
CACIK  
TURŞU**

27.03.2025  
PERŞEMBE

**NOHUTLU ŞEHRİYE ÇORBASI  
PIRASA YEMEĞİ  
MAKARNA  
YOĞURT**

28.03.2025  
CUMA

**TAS KEBABİ  
BULGUR PİLAVI  
MEVSİM SALATA  
ARMUT**

- \* **Menülerde mevsimine uygun sebze ve meyve kullanımına dikkat edilmektedir.**
- \* **Pişen yemeklerden numuneler alınarak 72 saat bekletilmektedir.**
- \* **Kullanılan gıda ürünleri Türk Gıda Kodeksi, Türk Standartları Enstitüsü kalite belgelerine sahip en kaliteli ürünlerden seçilerek satın alınmaktadır.**
- \* **Yemekler hijyen kurallarına uygun araç ve gereçlerle Özel Babaoğlu Eğitim Kurumları Mutfağında yapılmaktadır.**
- \* **Yemeklerin yapımında kullandığımız sularımız periyodik analizlerle denetlenmektedir.**



**2024 - 2025**

**EĞİTİM ÖĞRETİM YILI**

**MART AYI**

**YEMEK LİSTEMİZ**

