



**BABA OĞLU KOLEJİ**

**YEMEK LİSTESİ**

**NİSAN**

07.04.2025  
PAZARTESİ

**EZOĞELİN ÇORBA  
BAFRA PİDESİ  
YEŞİLLİK  
AYRAN**

08.04.2025  
SALI

**MERCİMEK ÇORBASI  
KIYMALI İSPANAK  
SU BÖREĞİ  
YOĞURT**

09.04.2025  
ÇARŞAMBA

**PATLICAN KEBAP  
MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI  
SÜTLAÇ  
CACIK**

10.04.2025  
PERŞEMBE

**ETLİ KURU FASULYE  
PİRİNÇ PİLAVI  
MARUL SALATASI  
MUZ**

11.04.2025  
CUMA

**PİLAV ÜSTÜ TAVUK ADANA  
KIRMIZI LAHANA SALATASI  
AYRAN**

14.04.2025  
PAZARTESİ

**ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI  
SEBZELİ PEYİR BÖREĞİ  
MEVLANA PİDESİ  
AYRAN**

15.04.2025  
SALI

**ZEYTİNYAĞLI SARIMSAKLI  
KABAK  
KALEM BÖREĞİ  
YOĞURT  
ARMUT**

16.04.2025  
ÇARŞAMBA

**TAVUK DÜNYASI  
PENTİ MAKARNA  
SALATA  
AYRAN**

17.04.2025  
PERŞEMBE

**ETLİ YEŞİL MERCİMEK  
PİRİNÇ PİLAVI  
SALATA  
İRMİK TATLISI**

18.04.2025  
CUMA

**ÇİFLİK KEBABI  
PİRİNÇ PİLAVI  
SALATA KARIŞIK  
ELMA**

21.04.2025  
PAZARTESİ

**DOMATES ÇORBASI  
LAHMACUN  
YEŞİLLİK  
AYRAN**

22.04.2025  
SALI

**TENCERE KABABI  
PİRİNÇ PİLAVI  
BAHAR SALATASI  
ŞEKERPAZE TATLISI**

23.04.2025  
ÇARŞAMBA

**ETLİ NOHUT  
BULGUR PİLAVI  
CACIK  
TURŞU**

24.04.2025  
PERŞEMBE

**TAVUK FAJİTA  
MAKARNA  
AYRAN  
ARMUT**

25.04.2025  
CUMA

**SEBZELİ ŞEHRİYE ÇORBASI  
MANTI  
MEVSİM SALATASI  
TULUMBA TATLISI**

28.04.2025  
PAZARTESİ

**TARHANA ÇORBASI  
ETLİ EKMEK  
PEYİR BÖREĞİ  
YEŞİLLİK  
AYRAN**

29.04.2025  
SALI

**İZMİR KÖFTE  
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI  
MEVSİM SALATASI  
SUPANGLE**

30.04.2025  
ÇARŞAMBA

**TAZE FASULYE  
BULGUR PİLAVI  
DOMATES SÖĞÜŞÜ  
YOĞURT**

01.05.2025  
PERŞEMBE

**TAVUK KANAT  
PİRİNÇ PİLAVI  
GAVURDAĞ SALATASI  
AYRAN**

02.05.2025  
CUMA

**YÜKSÜK ÇORBASI  
KIYMALI MENEMEN  
SU BÖREĞİ  
YOĞURT**

- \* **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**

**NİSAN AYI**

**YEMEK LİSTEMİZ**

