



BABAĞLU KOLEJİ

YEMEK LİSTESİ



ARALIK



**01.12.2025
PAZARTESİ**

**ETLİ KURU FASULYE
SALÇALI BULGUR PİLAVI
TURŞU
YOĞURT**

**02.12.2025
SALI**

**TAVUK DÜNYASI
KREMALİ MAKARNA
SALATA
AYRAN**

**03.12.2025
ÇARŞAMBA**

**EZOĞELİN ÇORBASI
KAYSERİ MANTISI
YOĞURT
MUZ**

**04.12.2025
PERŞEMBE**

**JULYEN ET SOTE
PİRİNÇ PİLAVI
SALATA
KALBURABASTI TATLISI**

**05.12.2025
CUMA**

**YÜKSÜK ÇORBASI
SEBZELİ PEYNİR BÖREĞİ
PATATES BÖREĞİ
AYRAN**

**08.12.2025
PAZARTESİ**

**ETLİ NOHUT ŞEHRİYELİ
PİRİNÇ PİLAVI
TURŞU
CACIK**

**09.12.2025
SALI**

**TAVUK KANAT
SADE PİRİN PİLAVI
MEVSİM SALATASI
AYRAN**

**10.12.2025
ÇARŞAMBA**

**KREMALİ MANTAR ÇORBASI
KIYMALI KARNABAHAAR
SOSLU MAKARNA
YOĞURT**

**11.12.2025
PERŞEMBE**

**BAHÇİVAN KEBABI
BULGUR PİLAVI
KARIŞIK SALATA
ARMUT**

**12.12.2025
CUMA**

**SOKAK LEZZETLERİ
YEŞİLLİK
TOMBİK EKMEK
AYRAN**

**15.12.2025
PAZARTESİ**

**ETLİ KURU FASULYE
ARPA ŞEHRİYELİ PİLAV
YOĞURT
TURŞU**

**16.12.2025
SALI**

**TAVUK FAJİTA
SADE MAKARNA
KIŞ SALATASI
AYRAN**

**17.12.2025
ÇARŞAMBA**

**TAVUK ÇORBASI
YUMURTALI İSPANAK
CEVİZLİ ERİŞTE
YOĞURT**

**18.12.2025
PERŞEMBE**

**SEBZELİ ET SOTE
NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI
MEVSİM SALATASI
MEYVE**

**19.12.2025
CUMA**

**TARHANA ÇORBASI
FINDIK LAHMACUN
YEŞİLLİK / LİMON
AYRAN**

**22.12.2025
PAZARTESİ**

**ETLİ NOHUT PİLAVI
BULGUR PİLAVI
TURŞU
CACIK**

**23.12.2025
SALI**

**TAVUK TENCERE KEBABI
SEBZELİ BULGUR PİLAVI
MEVSİM SALATASI
KADAYIF TATLISI**

**24.12.2025
ÇARŞAMBA**

**EZOĞELİN ÇORBASI
KIYMALI PIRASA
KREMALİ MAKARNA
YOĞURT**

**25.12.2025
PERŞEMBE**

**TAS KEBABI
PİRİNÇ PİLAVI
KARA LAHANA SALATASI
ELMA**

**26.12.2025
CUMA**

**ŞEHRİYE ÇORBASI
KIYMALI PİDE
YEŞİLLİK
AYRAN**

**29.12.2025
PAZARTESİ**

**ETLİ KURU FASULYE
ARPA ŞEHRİYELİ PİLAV
YOĞURT
TURŞU**

**30.12.2025
SALI**

**SEBZELİ TAVUK
TEREYAĞLI PİRİNÇ PİLAVI
SALATA
İRMİK TATLISI**

**31.12.2025
ÇARŞAMBA**

**TAVUK ÇORBASI
ÇİĞKÖFTE
YEŞİLLİK / ELMA
AYRAN**

- * 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.**