



**BABAĞLU KOLEJİ**

## YEMEK LİSTESİ



# ŞUBAT



**02.02.2026  
PAZARTESİ**

**ETLİ BEZELYE YEMEĞİ  
KREMALİ MAKARNA  
BEYAZ LAHANA SALATASI  
MEYVE (ELMA)**

**03.02.2026  
SALI**

**ÇITIR TAVUK  
PİRİNÇ PİLAVI  
MEVSİM SALATA  
AYRAN**

**04.02.2026  
ÇARŞAMBA**

**ARPAÇIK SOĞANLI NOHUT  
YEMEĞİ  
ERİŞTELİ BULGUR PİLAVI  
YOĞURT / TURŞU**

**05.02.2026  
PERŞEMBE**

**PORTAKALLI ET SOTE  
PİRİNÇ PİLAVI  
MOR LAHANA SALATASI  
MEYVE (ARMUT)**

**06.02.2026  
CUMA**

**FINDIK LAHMACUN  
MEVSİM YEŞİLLİKLERİ  
AYRAN**

**09.02.2026  
PAZARTESİ**

**FIRINDA KARNABAHAAR  
YEMEĞİ  
KREMALİ MAKARNA  
YOĞURT  
MEYVE (PORTAKAL)**

**10.02.2026  
SALI**

**SOSLU TAVUK KÜL BASTI  
PİRİNÇ PİLAVI  
MISIRLI MOR LAHANA  
SALATASI  
AYRAN**

**11.02.2026  
ÇARŞAMBA**

**ETLİ KURU FASULYE  
PİRİNÇ PİLAVI  
YOĞURT  
TURŞU**

**12.02.2026  
PERŞEMBE**

**FIRINDA TEPŞİ KEBABİ  
TEREYAĞLI BULGUR PİLAVI  
MEVSİM SALATA  
MEYVE (MUZ)**

**13.02.2026  
CUMA**

**ÇİĞ KÖFTE  
MEVSİM YEŞİLLİKLERİ  
AYRAN**

**16.02.2026  
PAZARTESİ**

**TARHANA ÇORBASI  
YOĞURTLU ISPANAK YEMEĞİ  
SU BÖREĞİ  
MEYVE (ELMA)**

**17.02.2026  
SALI**

**FIRINDA TAVUK PİRZOLA  
PİRİNÇ PİLAVI  
MEVSİM SALATA  
KEMALPAŞA TATLISI**

**18.02.2026  
ÇARŞAMBA**

**DOMATES SOSLU ROSTO  
KÖFTE  
PATATES PÜRESİ  
TEREYAĞLI MAKARNA  
SÜTLAÇ**

**19.02.2026  
PERŞEMBE**

**ETLİ NOHUT YEMEĞİ  
ERİŞTELİ BULGUR PİLAVI  
YOĞURT  
TURŞU**

**20.02.2026  
CUMA**

**EKMEK ARASI TAVUK  
DÖNER  
MEVSİM YEŞİLLİKLERİ  
AYRAN**

**23.02.2026  
PAZARTESİ**

**EZOĞELİN ÇORBASI  
ZEYTİNYAĞLI PIRASA YEMEĞİ  
SU BÖREĞİ  
MEYVE (PORTAKAL)**

**24.02.2026  
SALI**

**TAVUK KAPAMA  
PİRİNÇ PİLAVI  
MEVSİM SALATA  
MEYVE (MANDALİNA)**

**25.02.2026  
ÇARŞAMBA**

**ETLİ KURU FASULYE  
PİRİNÇ PİLAVI  
YOĞURT  
TURŞU**

**26.02.2026  
PERŞEMBE**

**TAVUK ÇORBASI  
ZEYTİNYAĞLI PATATES  
SALATASI  
MEVSİM YEŞİLLİKLERİ  
TOMBİK EKMEK**

**27.02.2026  
CUMA**

**AÇIK BÜFE KAHVALTI  
YUMURTA HAŞLAMA  
SİZME PEYNİR / TEREYAĞ  
BAL / ZEYTİN / KAYMAK  
TOMBİK EKMEK**

- \* 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.**