

3 Mart Beşevler Anaokulu mutfağımızdaki uygulamalarımızdan bazıları;

- *Yemek servisinde tam buğday ekmeği kullanılmaktadır.
- *Menüde yer alan makarnalar tam buğday makarnasıdır.
- *Hazır çorba kullanılmamaktadır. Çorbaların terbiyesi yoğurt, süt ve yumurta ile yapılmaktadır.
- *Yemeklerde margarin kullanılmamakta, bitkisel kaynaklı sıvı yağlar, zeytinyağı kullanılmaktadır. Margarin sadece kurabiye yapımında kullanılmaktadır.
- *Yemek üretimi esnasında konserve, hazır bulyonlar ve yapay tatlandırıcılar kullanılmamaktadır.
- *Sebzelerde ve köftelerde yağda kızartma yapılmamaktadır. Sebzeleri fırında haşlama, köfteler de fırında pişirme yapılmaktadır.
- *Hazır köfte kullanılmamaktadır. Köfteler taze etten (mutfağımızda kıyma haline getirilerek) yapılmaktadır.
- *Bitki çayı olarak poşet çay kullanılmamaktadır, sadece demleme ıhlamur yaprağı kullanılmaktadır.
- * İkinci kahvaltısında sunduğumuz tüm kek, poğaça, puding, limonata vb. ürünler mutfağımızda yapılmaktadır.