

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΜΕΣΗΜΕΡΙΑΝΟ 10/2/2025 – 16/2/2025

	ΔΕΥΤΕΡΑ 10/2	ΤΡΙΤΗ 11/2	ΤΕΤΑΡΤΗ 12/2	ΠΕΜΠΤΗ 13/2	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 14/2	ΣΑΒΒΑΤΟ 15/2	ΚΥΡΙΑΚΗ 16/2
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	1. Ζαμπονοτυρόπιτα 2. Σούπα Μινεστρόνε (ζωμός κρέατος με λαχανικά, ζυμαρικά)	1.Κοτόσουπα 2. Τυρόπιτα	1.Ομελέτα με τυρί φέτα 2.Σούπα οσπρίων (ρεβίθια)	1.Ντοματόσουπα με κρουτόν 2.Σούπα Οσπρίων (φασόλια)	1. Φάβα Βραστή 2.Σούπα Οσπρίων (φακές)	1. Τυρόπιτα 2. Κουνουπίδι ογκρατέν	1.Χορτόσουπα 2 Κρεατόσουπα (Ζωμός κρέατος με πάστα)
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ	1. Μοσχαράκι κοκκινιστό με κολοκυθάκια 2.Λαχανόρυζο 3. Μπακαλιάρος στο φούρνο με λαχανικά 4. Σπαγγέτι με κόκκινη σάλτσα 5.Γάβρος Τηγανητός με πατάτες 6. Αρνάκι στο φούρνο με ρύζι 7.Ογκρατέν Λαχανικών 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1.Φασόλια Γίγαντες Φούρνου 2. Σουφλέ Λαζάνια 3. Κολοκυθάκια γεμιστά με ρύζι και αυγολέμονο 4.Αρακάς με πατάτες 5. Σουπιές Με σπανάκι 6. Χοιρινό με πατάτες φούρνου 7.Πέννες αλά Κρεμ με μανιτάρια 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Φασόλια Μαυρομάτικα Φούρνου 2. Γαλοπούλα ψητή μπουτί με λαχανικά 3. Μακαρόνια με κιμά 4.Μελιτζάνες ιμάμ μπαϊλντί 5. Μπάμιες 6. Γεμιστές πιπεριές με κιμά 7. Σπανακόρυζο 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1.Χοιρινό Σουβλάκι 2.Καλαμαράκια Τηγανιτά 3. Φασόλια κόκκινες χάντρες στο φούρνο 4. Μπριάμ (μελιτζάνες πιπεριές κολοκύθια) 5.Χοιρινό Σνίτσελ με ρύζι 6. Μπιφτέκι με πατάτες φούρνου 7. Ριζότο με λαχανικά 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Φασολάκια με πατάτες 2. Μπριζόλα Χοιρινή 3.Μύδια με σάλτσα 4. Παστίτσιο 5.Κανελόνια α λα Τοσκάνα 6. Αρακάς Λαδερός 7. Σπαγγέτι καρμπονάρα 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1.Μοσχαράκι στιφάδο 2. Κοτόπουλο στήθος λεμονάτο με λαχανικά 3.Χορτόσουπα 4.Αγκινάρες αλά Πολίτα 5.Σπαγγέτιμε κόκκινη σάλτσα και μανιτάρια 6.Μοσχάρι Μπραιζέ με πλιγούρι 7.Κριθαρότο με κοτόπουλο στήθος 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Κανελόνια με κιμά και τυρί 2. Σνίτσελ Χοιρινό τηγανιτό με πατάτες 3. Μουσακάς Μελιτζάνας 4.Αρνάκι λεμονάτο με πατάτες 5. Φασολάδα 6.Τηγανιά χοιρινή με γλυκόζηνη σάλτσα και βίδες 7. Χοιρινή Μπριζόλα με ρύζι 8. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 9. Ειδικό Βιολογικό Μενού
ΣΥΝΟ-ΕΥΤΙΚΑ	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Πουρές Πατάτας 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Ελιές (πέντε τεμάχια) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Κριθαρότο Μανιτάρια 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Τηγανιτές Πατάτες • Ταμπουλέ 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) μ • Πολυσαλάτα • Ρύζι 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Κινόα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Πουρές Πατάτας
	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Φρούιτ Ζελέ • Φράουλα • Σοκολατόπιτα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Κομπόστα Ροδάκινο • Μους Σοκολάτα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Κομπόστα Ανανάς • Πανακότα Βύσσινο 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Γλυκό ραβανί • Κρέμα Καραμελέ 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Γιαούρτι • Καρυδόπιτα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Γλυκάκι patisserie • Κρέμα Βανίλια – Κανέλλα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Γλυκό ταψιού • Προφιτερόλ

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΒΡΑΔΙΝΟ 10/2/2025 – 16/2/2025

	ΔΕΥΤΕΡΑ 10/2	ΤΡΙΤΗ 11/2	ΤΕΤΑΡΤΗ 12/2	ΠΕΜΠΤΗ 13/2	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 14/2	ΣΑΒΒΑΤΟ 15/2	ΚΥΡΙΑΚΗ 16/2
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	1.Κουνουπίδι κοκκινιστό με τυρί φέτα 2. Σπανακοτυρόπιτα	1. Πίτσα (τυρί ντομάτα, μπέικον, ζαμπόν, μανιτάρια) 2. Σούπα του Σεφ	1.Ρύζι κοκκινιστό με τυρί φέτα 2.Σούπα κρέμα σπαράγγια	1 .Ομελέτα 2. Σούπα βελουτέ μανιτάρια	1.Πρασόρουζο 2.Χορτόσουπα	1.Μανιτάρια τηγανιτά με κεφαλογραβιέρα 2. Τυρόπιτα	1.Φασόλια Μαυρομάτικα Σούπα 2. Κοφτό μακαρονάκι κοκκινιστό
ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ	1. Φακές 2. Κοτόπουλο Ψητό με λαχανικά 3. Μπιφτέκια ψητά 4. Σπαγγέτι με κιμά 5. Μελιτζάνες Παπουτσάκια 6. Ριζότο Λαχανικών 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Τσιπούρα ψητή με λαχανικά σωτέ 2. Μοσχαράκι Κοκκινιστό με σάλτσα και λαχανικά (μανιτάρια, πιπεριές, καρότα) 3. Γεμιστά με ρύζι 4.Σαρδέλα ψητή φούρνου με πατάτες 5. Ογκρατέν Λαχανικών 6. Κανελόνια με σπανάκι 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Αρνάκι φρικασέ αυγολέμονο 2. Φασολάκια 3. Κοτομπουκιές παναρισμένες 4.Παστίτσιο 5.Κριθαρότο Θαλασσιών 6. Γάβρος τηγανιτός με πατατοσαλάτα 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Σπανακόρουζο 2. Κοτόπουλο στήθος ψητό με πατάτες 3. Χυλοπίτες βουτύρου 4. Τηγανιά κοτόπουλοστήθος με πιπεριές και καρότα 5. Γιουβαρλάκια με σάλτσα 6. Σπαγγέτι Αματρισιάνια 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Πίτσα (τυρί ντομάτα, μπέικον, ζαμπόν, μανιτάρια) 2. Ρολό κοτόπουλο με ζαμπόν 3. Μακαρόνια με σάλτσα ντομάτας 4. Παπουτσάκια 5. Ριζότο με καλαμπόκι και πιπεριές 6.Σουπιές Κρασάτες 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1. Γεμιστά με κιμά (Ντομάτες πιπεριές κολοκυθάκια) 2. Γεμιστά με ρύζι (Ντομάτες πιπεριές κολοκυθάκια) 3. Φασόλια χάντρες φούρνου 4. Λουκάνικα Χωριάτικα Με πατάτες στο φούρνο 5. Ριζότο Μανιταριών 6. Μουσακάς Λαχανικών 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού	1.Σουτζουκάκια Κοκκινιστά με κοφτό μακαρόνι 2. Καλαμαράκια κοκκινιστά με ρύζι 3.Πίτσα (τυρί ντομάτα, μπέικον, ζαμπόν, μανιτάρια) 4.Μπιφτέκια Ψητά με πατάτες 5.Σπαγγέτι με κιμά 6.Ομελέτα με πατάτες 7. Ειδικό Μενού Ειδικών Διατροφικών αναγκών 8. Ειδικό Βιολογικό Μενού
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Πατάτες στο Φούρνο 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Πουρές Πατάτας • Ψητά Λαχανικά 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Κους Κους 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Ρύζι Πιλάφι 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Πατάτες στο Φούρνο 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί φέτα • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ψωμί • Τυρί • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα εποχής ωμή • Σαλάτα βραστή (Βραστά Λαχανικά) • Πολυσαλάτα • Πατάτες στο Φούρνο
	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Γλυκό Ταψιού • Μους Λεμόνι 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Φρουίτ Ζελέ Λεμόνι • Μηλόπιτα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Κρέμα Βανίλια - Κανέλλα • Χαλβάς Σιμιγδαλένιος 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Μους Βανίλια • Κομπόστα Βερίκοκο 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Γλυκό Ραβανί • Κρέμα Βύσσινο 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Σάμαλι • Ρυζόγαλό 	<ul style="list-style-type: none"> • Φρούτο Εποχής • Γάλα Φρέσκο • Κρέμα Καραμελέ • Γιαούρτι με μέλι