



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ & ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΣ
Τηλέφωνο: 2710 / 372111,
Πληροφορίες : Τσώκου Βασιλική
e-mail: vtsokou@uop.gr

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Τρίπολη, 11-01-2022

Αρ πρωτ.: 196

ΣΥΜΒΑΣΗ

Στην Τρίπολη, σήμερα 11η Ιανουαρίου του 2022, στα γραφεία του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου που εδρεύει στην Τρίπολη, Κτίριο Κεντρικής Διοίκησης-Πρυτανείας, Ερυθρού Σταυρού 28 και Καρυωτάκη, μεταξύ των συμβαλλόμενων,

- αφενός μεν του ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ Ν.Π.Δ.Δ., το οποίο εδρεύει στην Τρίπολη, στην οδό Ερυθρού Σταυρού 28 & Καρυωτάκη, Τ.Κ. 22100, με Α.Φ.Μ.: 099727226, Δ.Ο.Υ. Τρίπολης, νόμιμα εκπροσωπούμενο από τον Πρύτανη του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, καθηγητή Αθανάσιο Κατσή (δυνάμει του ΦΕΚ 647/6-12-2017 Τ.Υ.Ο.Δ.Δ. Διαπιστωτική Πράξη Εκλογής Πρύτανη και Αντιπρυτάνεων Πανεπιστημίου Πελοποννήσου) και το οποίο θα αποκαλείται στη συνέχεια της σύμβασης αυτής «ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ» και
 - αφετέρου της εταιρείας με επωνυμία ΑΝΩΝΥΜΗ ΜΟΝΟΜΕΤΟΧΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ και διακριτικό τίτλο KORINTHIAN PALACE CATERING ΑΕ που εδρεύει στο Σολωμό Κορινθίας, ΤΚ. 20131 και με Α.Φ.Μ. 998586666 - ΔΟΥ Κορίνθου, τηλέφωνο επικοινωνίας 2741032700 όπως νόμιμα εκπροσωπείται από τον Ηλία Κακογιάννη σύμφωνα με το υπ' αριθμ. 589207.839844 καταστατικό της εταιρείας και η οποία θα αποκαλείται στη συνέχεια της σύμβασης αυτής «ΑΝΑΔΟΧΟΣ»

Και αφού έλαβαν υπόψη:

- το ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)" και τις τροποποιήσεις αυτού.
- το ν. 4314/2014 (Α' 265) "Α) Για τη διαχείριση, τον έλεγχο και την εφαρμογή αναπτυξιακών παρεμβάσεων για την προγραμματική περίοδο 2014–2020, Β) Ενσωμάτωση της Οδηγίας 2012/17 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 13ης Ιουνίου 2012 (ΕΕ L 156/16.6.2012) στο ελληνικό δίκαιο, τροποποίηση του ν. 3419/2005 (Α' 297) και άλλες διατάξεις" και του ν. 3614/2007 (Α' 267) «Διαχείριση, έλεγχος και εφαρμογή αναπτυξιακών παρεμβάσεων για την προγραμματική περίοδο 2007 -2013»,
- το ν. 4270/2014 (Α' 143) «Αρχές δημοσιονομικής διαχείρισης και εποπτείας (ενσωμάτωση της Οδηγίας 2011/85/ΕΕ) – δημόσιο λογιστικό και άλλες διατάξεις»,
- το ν. 4250/2014 (Α' 74) «Διοικητικές Απλουστεύσεις - Καταργήσεις, Συγχωνεύσεις Νομικών Προσώπων και Υπηρεσιών του Δημοσίου Τομέα- Τροποποίηση Διατάξεων του π.δ. 318/1992 (Α'161) και λοιπές ρυθμίσεις» και ειδικότερα τις διατάξεις του άρθρου 1,
- την παρ. Ζ του Ν. 4152/2013 (Α' 107) «Προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στην Οδηγία 2011/7 της 16.2.2011 για την καταπολέμηση των καθυστερήσεων πληρωμών στις εμπορικές συναλλαγές»,
- το ν. 4129/2013 (Α' 52) «Κύρωση του Κώδικα Νόμων για το Ελεγκτικό Συνέδριο»
- το άρθρου 26 του ν.4024/2011 (Α 226) «Συγκρότηση συλλογικών οργάνων της διοίκησης και ορισμός των μελών τους με κλήρωση»,¹⁰
- το ν. 4013/2011 (Α' 204) «Σύσταση ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων και Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων...»,
- το ν. 3861/2010 (Α' 112) «Ενίσχυση της διαφάνειας με την υποχρεωτική ανάρτηση νόμων και πράξεων των κυβερνητικών, διοικητικών και αυτοδιοικητικών οργάνων στο διαδίκτυο "Πρόγραμμα Διαύγεια" και άλλες διατάξεις",
- το άρθρου 4 του π.δ. 118/07 (Α'150)
- το ν. 3548/2007 (Α' 68) «Καταχώριση δημοσιεύσεων των φορέων του Δημοσίου στο νομαρχιακό και τοπικό Τύπο και άλλες διατάξεις»,
- το ν. 2859/2000 (Α' 248) «Κύρωση Κώδικα Φόρου Προστιθέμενης Αξίας»,
- το ν.2690/1999 (Α' 45) "Κύρωση του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και

άλλες διατάξεις" και ιδίως των άρθρων 7 και 13 έως 15,

- το π.δ 28/2015 (Α' 34) "Κωδικοποίηση διατάξεων για την πρόσβαση σε δημόσια έγγραφα και στοιχεία",
- το π.δ. 80/2016 (Α' 145) "Ανάληψη υποχρεώσεων από τους Διατάκτες"
- το π.δ. 39/2017 (Α' 64) «Κανονισμός εξέτασης προδικαστικών προσφυγών ενώπιων της Α.Ε.Π.Π.»
- τη με αρ. 57654 (Β' 1781/23.5.2017) Απόφασης του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Ρύθμιση ειδικότερων θεμάτων λειτουργίας και διαχείρισης του Κεντρικού Ηλεκτρονικού Μητρώου Δημοσίων Συμβάσεων (ΚΗΜΔΗΣ) του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης»
- την με αρ. 56902/215 (Β' 1924/2.6.2017) Απόφαση του Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Τεχνικές λεπτομέρειες και διαδικασίες λειτουργίας του Εθνικού Συστήματος Ηλεκτρονικών Δημοσίων Συμβάσεων (Ε.Σ.Η.ΔΗ.Σ.)»,
- Τον Ν. 3310/2005 (Α' 30) "Μέτρα για τη διασφάλιση της διαφάνειας και την αποτροπή καταστρατηγήσεων κατά τη διαδικασία σύναψης δημοσίων συμβάσεων" για τη διασταύρωση των στοιχείων του αναδόχου με τα στοιχεία του Ε.Σ.Ρ.
- Το Π.Δ 82/1996 (Α' 66) «Ονομαστικοποίηση μετοχών Ελληνικών Ανωνύμων Εταιρειών που μετέχουν στις διαδικασίες ανάληψης έργων ή προμηθειών του Δημοσίου ή των νομικών προσώπων του ευρύτερου δημοσίου τομέα», της κοινής απόφασης των Υπουργών Ανάπτυξης και Επικρατείας με αρ. 20977/2007 (Β' 1673) σχετικά με τα "Δικαιολογητικά για την τήρηση των μητρώων του Ν.3310/2005, όπως τροποποιήθηκε με το Ν.3414/2005",
- τις διατάξεις του Π.Δ. 387/83 (ΦΕΚ τ. Α' 141/7.10.1983) «Λειτουργία, οργάνωση, διοίκηση Φοιτητικών Λεσχών στα Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα και παροχή δωρεάν σίτισης στους φοιτητές αυτών», όπως τροποποιήθηκε με το Π.Δ. 494/85 (ΦΕΚ τ.Α' 176/15.10.1985) και το Π.Δ. 143/90 (ΦΕΚ τ. Α' 55/10.4.1990),
- τη αριθμ.Φ547452/Β3 (ΦΕΚ 836 τ.Β'/30-5-2007) ΚΥΑ «Αύξηση του ημερήσιου σιτηρεσίου για τους προπτυχιακούς φοιτητές - σπουδαστές της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης»,
- τη αριθμ. Φ5/68535/Β3 (ΦΕΚ 1965 τ. Β'/18-6-2012)«Καθορισμός όρων, προϋποθέσεων και διαδικασίας για την παροχή δωρεάν σίτισης στους φοιτητές των Α.Ε.Ι.»,
- το Ν. 2741/1999 (ΦΕΚ 199/Α'/99) άρθρο 8 «Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του ΥΠ.ΑΝ.», όπως τροποποιήθηκε με την παρ. 27 του άρθρου 12 του Ν. 3310/2005 (ΦΕΚ30/Α'/14-02-2005).

- Το Ν.4485/2017 (Α/114/04-08-2017) «Οργάνωση και Λειτουργία Ανώτατης Εκπαίδευσης ρυθμίσεις για την έρευνα και άλλες διατάξεις».
- Τις διατάξεις του Ν. 4610/2019 (ΦΕΚ 70/τΑ'/7-5-2019) «Συνέργειες Πανεπιστημίων και Τ.Ε.Ι., πρόσβαση στην τριτοβάθμια εκπαίδευση, πειραματικά σχολεία, Γενικά Αρχεία του Κράτους και λοιπές διατάξεις».
- Την υπ' αριθμ. 82959/21/05-2018 Απόφαση του Υπουργού Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων με θέμα: «Έγκριση ανάληψης υποχρέωσης για τα επόμενα οικονομικά έτη (ΚΑΕ 2631) του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου» αφορά το έτος 2021, με ΑΔΑ: ΩΙΔ64653ΠΣ-ΣΔΒ.
- Την υπ' αριθμ. πρωτ 162087/Β2/16-10-2019 Απόφαση του Υπουργού Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων με θέμα: «Έγκριση ανάληψης υποχρέωσης για τα επόμενα οικονομικά έτη (ΚΑΕ 2631) του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου» αφορά το έτος 2021, με ΑΔΑ:697Λ4653ΠΣ-71Σ.
- Την υπ' αριθμ. πρωτ 35508/Β2/10-03-2020 Απόφαση του Υπουργού Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων με θέμα: «Έγκριση ανάληψης υποχρέωσης για τα επόμενα οικονομικά έτη (ΚΑΕ 2631) του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου» αφορά το έτος 2022,2023,2024, με ΑΔΑ:ΨΕΧΧ46ΜΤΛΗ-ΓΟΛ
- Την υπ' αριθμ.80680/Β2/25-6-2020 Απάντηση του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων περί προεγκρίσεων σε βάρος του ΚΑΕ 2631.
- Την υπ' αριθμ. 1929/29-03-2021 απόφαση ανάληψης πολυετούς υποχρέωσης σε βάρος του ΚΑΕ 2631 οικονομικών ετών 2022,2023 ,2024 με ΑΔΑΜ : 21REQ008351985.
- Την υπ' αριθμ. 47/27-04-2021 Απόφαση Συγκλήτου (ΑΔΑ: ΩΔΘΣ469Β7Δ-ΖΙ8) περί έγκρισης διενέργειας τεύχους ηλεκτρονικού διαγωνισμού και συγκρότησης Επιτροπών ηλεκτρονικού διαγωνισμού.
- Τη διεξαγωγή του υπ' αριθμ 3363/20-05-2021 Ηλεκτρονικού Διαγωνισμού Ανοικτής Διαδικασίας άνω των ορίων με ΑΔΑΜ: 21PROC008664604 με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει της βέλτιστης σχέσης ποιότητας – σταθερής τιμής για την ανάδειξη αναδόχου για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου σε δύο (2) ομάδες:
 - (Α) ΟΜΑΔΑ: ΤΡΙΠΟΛΗ, ΝΑΥΠΛΙΟ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ (με συστημικό αριθμό 122987) και
 - (Β) ΟΜΑΔΑ: ΚΑΛΑΜΑΤΑ, ΣΠΑΡΤΗ (με συστημικό αριθμό 122988)

- την υπ'αριθμ. 2/08-11-2021 Απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου ΑΔΑ: 69ΜΧ469Β7Δ-Ι2Ν(ΑΔΑΜ 22ΑWRD00989206), σύμφωνα με την οποία η κατακύρωση του υπ'αριθ. 02/2021 Ανοικτού Διεθνούς ηλεκτρονικού Διαγωνισμού για τη σίτιση των φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου γίνεται στην εταιρεία με επωνυμία ΑΝΩΝΥΜΗ ΜΟΝΟΜΕΤΟΧΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ και διακριτικό τίτλο KORINTHIAN PALACE CATERING ΑΕ για την ομάδα Α.
- την από 28/06/2021 (231965) ηλεκτρονική προσφορά της εταιρείας με διακριτικό τίτλο **KORINTHIAN PALACE CATERING ΑΕ**, της οποίας η τεχνική προσφορά και οικονομική προσφορά αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσας σύμβασης
- το με αριθμ 65147/05-01-2022 έγγραφο του Ζ Κλιμακίου, της Δ/σης Γραμματείας, του Ελεγκτικού Συνεδρίου, του Υπουργείου Δικαιοσύνης, το οποίο διαβιβάζει στο Πανεπιστήμιο την Πράξη 3/2022 του Ζ' Κλιμακίου, βάσει της οποίας το Ελεγκτικό Συνέδριο απεφάνθη για την νομιμότητα των στοιχείων της διαδικασίας ανάδειξης αναδόχου και του σχεδίου σύμβασης με αντικείμενο τη Σίτιση των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου για το διάστημα από την 1η Ιανουαρίου 2022 έως και την 31η Δεκεμβρίου 2024, προϋπολογιζόμενης δαπάνης € 1.603.813,07 (ενός εκατομμυρίου εξακοσίων τριών χιλιάδων οχτακοσίων δεκατριών ευρώ και επτά λεπτών, συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ), και κρίνει ότι δεν κωλύεται η υπογραφή της παρούσας σύμβασης όσον αφορά,
- των σε εκτέλεση των ανωτέρω νόμων εκδοθεισών κανονιστικών πράξεων, των λοιπών διατάξεων που αναφέρονται ρητά ή απορρέουν από τα οριζόμενα στα συμβατικά τεύχη της παρούσας, καθώς και του συνόλου των διατάξεων του ασφαλιστικού, εργατικού, κοινωνικού, περιβαλλοντικού και φορολογικού δικαίου που διέπει την ανάθεση και εκτέλεση της παρούσας σύμβασης, έστω και αν δεν αναφέρονται ρητά παραπάνω.

αναθέτουν

το έργο της Σίτισης των Φοιτητών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου για την ΟΜΑΔΑ Α : ΤΡΙΠΟΛΗ, ΝΑΥΠΛΙΟ, ΚΟΡΙΝΘΟΣ στην εταιρεία KORINTHIAN PALACE CATERING ΑΕ, με έδρα στο Σολωμό Κορινθίας ΤΚ. 20131, με ΑΦΜ 998586666 – ΔΟΥ Κορίνθου η οποία αναλαμβάνει την υποχρέωση εκτέλεσης της παρούσας σύμβασης με τους ακόλουθους όρους τους οποίους αποδέχεται ανεπιφύλακτα.

Άρθρο 1 :

Αντικείμενο Σύμβασης

Το αντικείμενο της σύμβασης αφορά στην σίτιση των δικαιούμενων δωρεάν σίτιση φοιτητών του Ιδρύματος για την ΟΜΑΔΑ (Α) Τρίπολη, Ναύπλιο, Κόρινθος με ενιαίο εδεσματολόγιο (μενού) για πρωινό, γεύμα και δείπνο, για όλες τις ημέρες της εβδομάδας συνολικής αξίας για κάθε φοιτητή, ίσης με το ποσό που χορηγείται από το Ελληνικό Δημόσιο για την ημερήσια σίτισή του, που σήμερα ανέρχεται στο ποσό των 1,80€, πλέον του αναλογούντος Φ.Π.Α. 13% (ΦΕΚ 836/Β'/30.5.2007). Ο ανάδοχος κατά τη διάρκεια του κάθε ακαδημαϊκού έτους θα αναλάβει το έργο της σίτισης των φοιτητών του Πανεπιστημίου με την παροχή δύο ημερησίων γευμάτων (μεσημέρι & βράδυ) καθώς και πρωινού, όλες τις ημέρες της εβδομάδας (συμπεριλαμβανομένων Κυριακών και αργιών).

Ο αριθμός των δωρεάν σιτιζόμενων φοιτητών που εκδίδονται κατά έτος θα πρέπει να συμβαδίζει με την ετήσια επιχορήγηση του Τακτικού προϋπολογισμού του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (ΚΑΕ 2631) και σύμφωνα με την υπ' αριθμ. πρωτ.: 35508/Β2/10-3-2020 Απόφαση του Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων με θέμα: «Έγκριση ανάληψης υποχρέωσης για τα επόμενα οικονομικά έτη 2022,2023,2024 (ΚΑΕ 2631) του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου» με ΑΔΑ: ΨΕΧΧ46ΜΤΛΗ-ΓΟΛ για σίτιση φοιτητών. Ο αριθμός φοιτητών που δικαιούνται ημερησίως δωρεάν σίτιση, για τους οποίους το Πανεπιστήμιο θα καταβάλλει το αντίτιμο του σιτηρεσίου, ανέρχεται ανά έτος ως ακολούθως:

- ΕΤΟΣ 2022

ΟΜΑΔΑ Α	ΑΡΙΘΜΟΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩ Ν ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΤΟΥΣ 2022	ΣΙΤΗΡΕΣΙΟ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΕΚΤΙΜΩΜΕ ΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΣΥΜΠ. ΦΠΑ
1 ΤΡΙΠΟΛΗ	569	1,80€	292.921,20€	38.079,76€	331.000,96€
2 ΝΑΥΠΛΙΟ	200	1,80€	102.960 €	13.384,80€	116.344,80€
3 ΚΟΡΙΝΘΟΣ	150	1,80€	77.220,00€	10.038,60€	87.258,60€
Σύνολα	919		473.101,20€	61.503,16€	534.604,36€

- ΕΤΟΣ 2023

ΟΜΑΔΑ Α	ΑΡΙΘΜΟΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩ Ν ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΤΟΥΣ 2023	ΣΙΤΗΡΕΣΙΟ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝ Η ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΣΥΜΠ. ΦΠΑ
1 ΤΡΙΠΟΛΗ	569	1,80€	292.921,20€	38.079,76€	331.000,96€
2 ΝΑΥΠΛΙΟ	200	1,80€	102.960 €	13.384,80€	116.344,80€
3 ΚΟΡΙΝΘΟΣ	150	1,80€	77.220,00€	10.038,60€	87.258,60€
Σύνολα	919		473.101,20€	61.503,16€	534.604,36€

- ΕΤΟΣ 2024

ΟΜΑΔΑ Α	ΑΡΙΘΜΟΣ ΗΜΕΡΗΣΙΩ Ν ΜΕΡΙΔΩΝ ΕΤΟΥΣ 2024	ΣΙΤΗΡΕΣΙΟ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΑΝΕΥ ΦΠΑ	ΦΠΑ 13%	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝ Η ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΑΞΙΑ ΣΥΜΠ. ΦΠΑ
1 ΤΡΙΠΟΛΗ	569	1,80€	292.921,20€	38.079,76€	331.000,96€
2 ΝΑΥΠΛΙΟ	200	1,80€	102.960 €	13.384,80€	116.344,80€
3 ΚΟΡΙΝΘΟΣ	150	1,80€	77.220,00€	10.038,60€	87.258,60€
Σύνολα	919		473.101,20€	61.503,16€	534.604,36€

Επίσης ο αριθμός των ημερησίων σιτηρεσίων θα είναι δυναμικός και θα εξαρτάται από την ετήσια επιχορήγηση.

Για τους μη δικαιούμενους δωρεάν σίτισης φοιτητές, για το προσωπικό του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για τους φιλοξενούμενους φοιτητές-σπουδαστές, καθώς και για το προσκεκλημένο από το Πανεπιστήμιο εκπαιδευτικό και διοικητικό προσωπικό το αντίτιμο ανέρχεται στο ποσό των 0,60 (εξήντα λεπτών) συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α. 13% για το πρωινό και 2,50€ (δύομισι ευρώ) συμπ/νου του ΦΠΑ 13% για κάθε γεύμα και καταβάλλεται στον ανάδοχο από τους σιτιζόμενους της παρούσης παραγράφου, οι οποίοι θα εξυπηρετούνται αποκλειστικά στους χώρους σίτισης του ιδρύματος.

Είδος σύμβασης: Σύμβαση Υπηρεσιών και ειδικότερα Κοινωνικές και Ειδικές υπηρεσίες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα XIV του Προσαρτήματος Α' του Ν. 4412/2016. Οι ζητούμενες υπηρεσίες κατατάσσονται στον κωδικό CPV: 55320000-9 (Υπηρεσίες Παροχής Γευμάτων), βάσει του Καταλόγου Κοινής Ονοματολογίας Προϊόντων και Υπηρεσιών της Ε.Ε. (Common Procurement Vocabulary codes-CPV).

Άρθρο 2 :

Ποσό και χρονική διάρκεια σύμβασης

Η συνολική αξία της σύμβασης ανέρχεται στο ποσό του ενός εκατομμυρίου εξακοσίων τριών χιλιάδων οχτακοσίων δεκατριών ευρώ και επτά λεπτών (1.603.813,07€) συμπ/νου ΦΠΑ 13% (Καθαρό ποσό: 1.419.303,60€ Ευρώ, ΦΠΑ 13% 184.509,47€ Ευρώ).

Η τωρινή αξία του ημερησίου σιτηρεσίου είναι 1,80€ πλέον του αναλογούντος ΦΠΑ για κάθε φοιτητή/τρια που δικαιούται δωρεάν σίτιση, για τρία γεύματα (πρωινό, γεύμα και δείπνο) ημερησίως όπως αυτή προβλέπεται στην Κ.Υ.Α αρ. Φ.547452/Β3/2007 του Υπουργείου Οικονομικών και ΥΠ.Ε.Π.Θ. (ΦΕΚ 836 Β/30-05-07).

Η δαπάνη θα γίνει σε βάρος του ΚΑΕ 2631 του Τακτικού Προϋπολογισμού του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Η σύμβαση θα έχει χρονική διάρκεια 858 ημερών από 12/01/2022 έως και 31.12.2024 και ισχύ από την ημερομηνία ανάρτησης αυτής στο ΚΗΜΔΗΣ.

Το συσσίτιο παρέχεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας από 1η Σεπτεμβρίου κάθε ημερολογιακού έτους έως την περάτωση των εξετάσεων του εαρινού εξαμήνου

και διακόπτεται μόνο κατά τις ημέρες των διακοπών Χριστουγέννων και Πάσχα. Ως περίοδοι διακοπών θεωρούνται από την 24η Δεκεμβρίου έως και την 6η Ιανουαρίου, από την Μεγάλη Δευτέρα έως και την Παρασκευή του Πάσχα, καθώς και οι θερινές διακοπές, οι οποίες προκύπτουν από την ως άνω απόφαση της Συγκλήτου. Σε περίπτωση παράτασης του διδακτικού έτους ή και της εξεταστικής περιόδου, παρατείνεται για ανάλογο χρονικό διάστημα η σίτιση των φοιτητών/τριών κατόπιν σχετικής απόφασης.

Απαγορεύεται στον Ανάδοχο να διακόψει για οποιαδήποτε αιτία τη λειτουργία του εστιατορίου. Επιτρέπεται η ολιγοήμερη διακοπή της λειτουργίας του εστιατορίου, για εξαιρετικούς λόγους, μετά από απόφαση του Πανεπιστημίου μη δικαιούμενου του εστιάτορα καμιάς αποζημίωσης από το Πανεπιστήμιο.

Σε περίπτωση έκτακτων και απρόβλεπτων περιστάσεων, όπως, π.χ. πανδημία, ο ανάδοχος υποχρεούται στην παροχή γευμάτων σύμφωνα με τις αποφάσεις της Αναθέτουσας Αρχής ενώ ο τρόπος παροχής του φαγητού θα πρέπει είναι σύμφωνος με τις εγκυκλίους και τις διατάξεις της εκάστοτε Κυβέρνησης.

Άρθρο 3:

Πληρωμή- κρατήσεις

3.1 Η αμοιβή του αναδόχου θα καταβάλλεται ανά μήνα και θα πραγματοποιείται εντός του επόμενου μήνα, για τον προηγούμενο μήνα παροχής της υπηρεσίας ύστερα από την υπογραφή του πρωτοκόλλου παραλαβής από την αρμόδια Επιτροπή του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, για την καλή εκτέλεση του σχετικού έργου σίτισης από τον ανάδοχο.

Η έκδοση του τιμολογίου θα γίνεται για κάθε Εστιατόριο ξεχωριστά. Το ποσό του τιμολογίου θα είναι ίσο με τον μέγιστο αριθμό ημερησίων σιτηρεσίων ανά Μονάδα όπως αυτός θα είναι καταγεγραμμένος στην κατανομή που θα δίνεται στον ανάδοχο σύμφωνα με καταστάσεις της Φοιτητικής Μέριμνας, επί της τιμής του ημερησίου σιτηρεσίου πολλαπλασιασμένο επί των αναλογούντων ημερών σίτισης.

Επιπλέον, η πληρωμή θα γίνεται ύστερα από βεβαίωση-πρακτικό της αρμόδιας Επιτροπής παραλαβής για την καλή εκτέλεση των όρων της σύμβασης η οποία θα βεβαιώνει σχετικά με:

- τον συνολικό αριθμό των ημερησίων σιτηρεσίων των δικαιούχων δωρεάν σίτισης φοιτητών, σύμφωνα με καταστάσεις της Φοιτητικής Μέριμνας και
- ότι πραγματοποιήθηκε η σίτιση από τον ανάδοχο κατά τον υπό πληρωμή μήνα.

Το άθροισμα για όλες τις ημέρες του μήνα θα πολλαπλασιάζεται με την τιμή ημερήσιου σιτηρεσίου 1,80 €/ημέρα, σύμφωνα με την Φ 547452/Β3/9-5-2007 απόφαση του ΥΠΕΠΘ και Οικονομίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 836/τ.Β'/30-5-2007).

Η πληρωμή του συμβατικού τιμήματος θα γίνεται με χρηματικό ένταλμα και μετά την προσκόμιση των νομίμων παραστατικών και δικαιολογητικών που προβλέπονται από τις διατάξεις του άρθρου 200 παρ. 5 του ν. 4412/2016, καθώς και κάθε άλλου δικαιολογητικού που τυχόν ήθελε ζητηθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες που διενεργούν τον έλεγχο και την πληρωμή και με την προϋπόθεση πάντοτε της ύπαρξης πιστώσεων.

Το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου δεν ευθύνεται για τυχόν καθυστέρηση πληρωμής του αναδόχου, ούτε και για την καταβολή των αντίστοιχων τόκων, σε περίπτωση που η εν λόγω καθυστέρηση οφείλεται σε έλλειψη των σχετικών πιστώσεων, για την οποία το ίδιο δεν φέρει ευθύνη.

3.2 Τον Ανάδοχο βαρύνουν οι υπέρ τρίτων κρατήσεις, ως και κάθε άλλη επιβάρυνση, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, μη συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α., για την παράδοση της υπηρεσίας στον τόπο και με τον τρόπο που προβλέπεται στα έγγραφα της σύμβασης. Ιδίως βαρύνεται με τις ακόλουθες κρατήσεις:

α) Κράτηση 0,07% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης Υπέρ της Ενιαίας Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Συμβάσεων επιβάλλεται (άρθρο 4 Ν.4013/2011 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει)

β) Κράτηση ύψους 0,02% υπέρ του Δημοσίου, η οποία υπολογίζεται επί της αξίας, εκτός ΦΠΑ, της αρχικής, καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης. Το ποσό αυτό παρακρατείται σε κάθε πληρωμή από την αναθέτουσα αρχή στο όνομα και για λογαριασμό της Γενικής Διεύθυνσης Δημοσίων Συμβάσεων και Προμηθειών σύμφωνα με την παρ. 6 του άρθρου 36 του ν. 4412/2016. Ο χρόνος τρόπος και η διαδικασία κράτησης καθώς και κάθε άλλο αναγκαίο θέμα για την εφαρμογή της ως άνω απόφασης εξαρτάται από την έκδοση της κοινής απόφασης του Υπουργού Οικονομίας Ανάπτυξης και Τουρισμού & Οικονομικών της παρ.6 του άρθρου 36 του Ν.4412/2016.

γ) Κράτηση 0,06% η οποία υπολογίζεται επί της αξίας κάθε πληρωμής προ φόρων και κρατήσεων της αρχικής καθώς και κάθε συμπληρωματικής σύμβασης υπέρ της Αρχής Εξέτασης Προδικαστικών Προσφυγών (άρθρο 350 παρ. 3 του ν. 4412/2016).

Οι υπέρ τρίτων κρατήσεις υπόκεινται στο εκάστοτε ισχύον αναλογικό τέλος **χαρτοσήμου 3%** και στην επ' αυτού εισφορά υπέρ **ΟΓΑ 20%**.

Με κάθε πληρωμή θα γίνεται η προβλεπόμενη από την κείμενη νομοθεσία παρακράτηση φόρου εισοδήματος αξίας 4% επί του καθαρού ποσού για τιμολόγια πώλησης αγαθών και 8% για τιμολόγια παροχής υπηρεσιών.

Προκαταβολή στον ανάδοχο για οποιονδήποτε λόγο αποκλείεται.

Άρθρο 4 :

Παρακολούθηση και παραλαβή

4.1 Η παρακολούθηση της εκτέλεσης της Σύμβασης και η διοίκηση αυτής θα διενεργηθεί από το Τμήμα Φοιτητικής Μέριμνας ως Αρμόδιο το οποίο και θα εισηγείται στη Σύγκλητο για όλα τα ζητήματα που αφορούν στην προσήκουσα εκτέλεση όλων των όρων της σύμβασης και στην εκπλήρωση των υποχρεώσεων του αναδόχου, και ιδίως για ζητήματα που αφορούν σε τροποποίηση του αντικειμένου και παράταση της διάρκειας της σύμβασης, υπό τους όρους του άρθρου 132 του ν. 4412/2016.

Η αρμόδια υπηρεσία μπορεί, με απόφασή της να ορίζει για την παρακολούθηση της σύμβασης ως επόπτη με καθήκοντα εισηγητή υπάλληλο της υπηρεσίας. Με την ίδια απόφαση δύνανται να ορίζονται και άλλοι υπάλληλοι της αρμόδιας υπηρεσίας ή των εξυπηρετούμενων από την σύμβαση φορέων, στους οποίους ανατίθενται επιμέρους καθήκοντα για την παρακολούθηση της σύμβασης. Σε αυτή την περίπτωση ο επόπτης λειτουργεί ως συντονιστής. Τα καθήκοντα του επόπτη είναι, ενδεικτικά, η πιστοποίηση της εκτέλεσης του αντικειμένου της σύμβασης, καθώς και ο έλεγχος της συμμόρφωσης του αναδόχου με τους όρους της σύμβασης. Με εισήγηση του επόπτη η υπηρεσία που διοικεί τη σύμβαση μπορεί να απευθύνει έγγραφα με οδηγίες και εντολές προς τον ανάδοχο που αφορούν στην εκτέλεση της σύμβασης.

Η παρακολούθηση της λειτουργίας του εστιατορίου και ειδικότερα ο έλεγχος της γνησιότητας και ποιότητας των χρησιμοποιούμενων υλικών της ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού καθώς και ο έλεγχος του χώρου του/των εστιατορίων είναι ανεξάρτητος του ελέγχου που διενεργείται από τις καθ ύλη αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες (Αγορανομία, Υγειονομική Υπηρεσία Υπουργείου ή Περιφέρειας κλπ). Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τους ανωτέρω ελέγχους και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

Η εποπτεία της λειτουργίας του εστιατορίου και ειδικότερα ο έλεγχος της ποιότητας και γνησιότητας και ποιότητας χρησιμοποιούμενων υλικών ποσότητας και του βάρους των χορηγούμενων μερίδων φαγητού, ο έλεγχος της καθαριότητας των χώρων σίτισης της συντήρησης εγκαταστάσεων επίπλων σκευών θα διενεργείται από την Επιτροπή Φοιτητικού Εστιατορίου

και είναι ανεξάρτητη από τους ελέγχους που διενεργούν οι αρμόδιες Υπηρεσίες. Η Επιτροπή Φοιτητικού Εστιατορίου αποτελείται από υπαλλήλους του Πανεπιστημίου, μέλη Δ.Ε.Π. και φοιτητές. Οι έλεγχοι θα διενεργούνται σε ημερομηνίες που θα καθορίζει η Διοίκηση του Πανεπιστημίου ή η καθ' ύλην Επιτροπή. Τα δε πορίσματά τους θα τα υποβάλουν στο Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου προς ενημέρωση και λήψη σχετικών αποφάσεων. Η δειγματοληψία για την άσκηση χημικού ή άλλου ελέγχου των χρησιμοποιούμενων υλικών και των παρασκευασμάτων, η διαδικασία της χημικής ανάλυσης κ.λπ. ρυθμίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία

Εκτός των παραπάνω, η Επιτροπή Φοιτητικού Εστιατορίου ασκεί και τον έλεγχο της επάρκειας ποσότητας προσφερομένων ειδών, ατομικά βιβλιάρια – κάρτα υγείας του εργαζομένου προσωπικού, συμπεριφορά του προσωπικού του αναδόχου προς τους σιτιζομένους, τη συντήρηση των χώρων, των εγκαταστάσεων, των επίπλων και λοιπών σκευών που χρησιμοποιούνται στα εστιατόρια και οτιδήποτε άλλο θεωρείται αναγκαίο. Γενικά, έχει το απόλυτο δικαίωμα ελέγχου και παρακολούθησης της λειτουργίας των εστιατορίων από κάθε άποψη. Γι' αυτό το λόγο η Επιτροπή είναι αρμόδια να διενεργεί τακτικούς ή έκτακτους ελέγχους προκειμένου να διαπιστώσει ότι τηρούνται σωστά οι όροι της Σύμβασης. Η Επιτροπή Φοιτητικού Εστιατορίου μπορεί να διενεργεί μη προκαθορισμένους ελέγχους, κατόπιν δειγματοληπτικής έρευνας σε σιτιζομένους φοιτητές, κατά τη διάρκεια διεξαγωγής της σίτισης και διάθεσης των γευμάτων. Η άποψη των σιτιζομένων για την ποιότητα, ποσότητα, το σερβίρισμα και γενικά για την εξυπηρέτησή τους από τον ανάδοχο, αποτελεί βασικό κριτήριο καλής λειτουργίας των εστιατορίων. Για το λόγο αυτό, δύναται να υπάρχουν σε εμφανή σημεία των εστιατορίων, ειδικά κουτιά όπου οι ενδιαφερόμενοι να διατυπώνουν εγγράφως τις απόψεις τους καθώς και τις προτάσεις τους για τη βελτίωση της λειτουργίας των εστιατορίων. Στο άνοιγμα και στον έλεγχο των παραπάνω κουτιών θα παρευρίσκεται και ο ανάδοχος ή εκπρόσωπός του. Επίσης, στα πλαίσια του ελέγχου της Επιτροπής για την καλή εκτέλεση των όρων της σύμβασης, μπορούν να διανεμηθούν ειδικά ερωτηματολόγια στις σιτιζομένους, προς αξιολόγηση των παρεχόμενων υπηρεσιών σίτισης. Τα πρακτικά ελέγχου υποβάλλονται στην Αναθέτουσα Αρχή .

Οι Επιτροπές θα εισηγούνται αρμοδίως και σχετικά στην Αναθέτουσα Αρχή του Ιδρύματος. Ο ανάδοχος υποχρεούται να δέχεται τους ανωτέρω ελέγχους και να διευκολύνει τα όργανα που τον ασκούν.

4.2 Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών γίνεται από επιτροπή παραλαβής που συγκροτείται, σύμφωνα με την παράγραφο 3 του άρθρου 221, σύμφωνα με τα αναλυτικώς αναφερόμενα στην παρούσα διακήρυξη και τη

σχετική σύμβαση.

Κατά τη διαδικασία παραλαβής διενεργείται ο απαιτούμενος έλεγχος, σύμφωνα με τα οριζόμενα στη σύμβαση, μπορεί δε να καλείται να παραστεί και ο ανάδοχος. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η επιτροπή παραλαβής: α) είτε παραλαμβάνει τις σχετικές υπηρεσίες ή παραδοτέα, εφόσον καλύπτονται οι απαιτήσεις της σύμβασης χωρίς έγκριση ή απόφαση του αποφαινομένου οργάνου, β) είτε εισηγείται για την παραλαβή με παρατηρήσεις ή την απόρριψη των παρεχομένων υπηρεσιών ή παραδοτέων, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 4. Τα ανωτέρω εφαρμόζονται και σε τμηματικές παραλαβές.

Αν η επιτροπή παραλαβής κρίνει ότι οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα δεν ανταποκρίνονται πλήρως στους όρους της σύμβασης, συντάσσεται πρωτόκολλο προσωρινής παραλαβής, που αναφέρει τις παρεκκλίσεις που διαπιστώθηκαν από τους όρους της σύμβασης και γνωμοδοτεί αν οι αναφερόμενες παρεκκλίσεις επηρεάζουν την καταλληλότητα των παρεχομένων υπηρεσιών ή παραδοτέων και συνεπώς αν μπορούν οι τελευταίες να καλύψουν τις σχετικές ανάγκες.

Για την εφαρμογή της προηγούμενης παραγράφου ορίζονται τα ακόλουθα:

α) Στην περίπτωση που διαπιστωθεί ότι, δεν επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινομένου οργάνου, μπορεί να εγκριθεί η παραλαβή των εν λόγω παρεχομένων υπηρεσιών ή παραδοτέων, με έκπτωση επί της συμβατικής αξίας, η οποία θα πρέπει να είναι ανάλογη προς τις διαπιστωθείσες παρεκκλίσεις. Μετά την έκδοση της ως άνω απόφασης, η επιτροπή παραλαβής υποχρεούται να προβεί στην οριστική παραλαβή των παρεχομένων υπηρεσιών ή παραδοτέων της σύμβασης και να συντάξει σχετικό πρωτόκολλο οριστικής παραλαβής, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην απόφαση.

β) Αν διαπιστωθεί ότι επηρεάζεται η καταλληλότητα, με αιτιολογημένη απόφαση του αρμόδιου αποφαινομένου οργάνου απορρίπτονται οι παρεχόμενες υπηρεσίες ή τα παραδοτέα, με την επιφύλαξη των οριζομένων στο άρθρο 220.

Αν παρέλθει χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των τριάντα (30) ημερών από την ημερομηνία υποβολής του παραδοτέου από τον οικονομικό φορέα και δεν έχει εκδοθεί πρωτόκολλο παραλαβής της παραγράφου 2 ή πρωτόκολλο με παρατηρήσεις της παραγράφου 3, θεωρείται ότι η παραλαβή έχει συντελεσθεί αυτοδίκαια.

Ανεξάρτητα από την, κατά τα ανωτέρω, αυτοδίκαιη παραλαβή και την πληρωμή του αναδόχου, πραγματοποιούνται οι προβλεπόμενοι από τη

σύμβαση έλεγχου από επιτροπή που συγκροτείται με απόφαση του αρμοδίου αποφαινομένου οργάνου, στην οποία δεν μπορεί να συμμετέχουν ο πρόεδρος και τα μέλη της επιτροπής της παραγράφου 1. Η παραπάνω επιτροπή παραλαβής προβαίνει σε όλες τις διαδικασίες παραλαβής που προβλέπονται από την σύμβαση και συντάσσει τα σχετικά πρωτόκολλα. Οι εγγυητικές επιστολές προκαταβολής και καλής εκτέλεσης δεν επιστρέφονται πριν την ολοκλήρωση όλων των προβλεπομένων από τη σύμβαση ελέγχων και τη σύνταξη των σχετικών πρωτοκόλλων. Οποιαδήποτε ενέργεια που έγινε από την αρχική επιτροπή παραλαβής, δεν λαμβάνεται υπόψη.

Η παραλαβή των παρεχόμενων υπηρεσιών γίνεται από επιτροπή παραλαβής που συγκροτείται, σύμφωνα με τις παραγράφους 3 και 11 περ. δ' του άρθρου 221του ν. 4412/2016.

Άρθρο 5:

Τόπος εκτέλεσης της σύμβασης

Η παροχή των υπηρεσιών του Αναδόχου θα γίνεται στους παρακάτω χώρους:

ΟΜΑΔΑ Α

1. Για την πόλη της Τρίπολης στο χώρο της Σχολής Οικονομίας και Διοίκησης στην οδό Ακαδημαϊκού Γ.Κ. Βλάχου
2. Για την πόλη του Ναυπλίου σε μισθωμένο χώρο του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στην οδό Χαρμαντά και Ν. Λάμπρου, Συνοικισμός, Ο.Τ. 38
3. Για την πόλη της Κορίνθου σε χώρο του τμήματος Πολιτικής Επιστήμης και Διεθνών Σχέσεων στην οδό Αριστοτέλους 1 και Λεωφόρου Αθηνών

Για τις Πανεπιστημιακές Μονάδες Τρίπολης, Κορίνθου, Ναυπλίου (ΟΜΑΔΑ Α) το προσφερόμενο φαγητό θα παρασκευάζεται στις εγκαταστάσεις του υποψήφιου αναδόχου και θα μεταφέρεται καθημερινά με κατάλληλα διαμορφωμένα οχήματα , σε αίθουσα/ες του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.

Άρθρο 6:

Τροποποίηση σύμβασης

Η σύμβαση μπορεί να τροποποιείται κατά τη διάρκειά της, χωρίς να απαιτείται νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης, μόνο σύμφωνα με τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 132 του ν. 4412/2016 και κατόπιν γνωμοδότησης της καθ' ύλην αρμοδίας υπηρεσίας ή άλλως της υπηρεσίας, η

οποία ορίζεται με απόφαση της Α.Α.

Επισημαίνεται ότι:

Σε περίπτωση μεταβολής του Φ.Π.Α., θα μεταβληθεί ανάλογα και ο αριθμός των δικαιούχων φοιτητών σίτισης, ώστε ο συνολικός προϋπολογισμός ανά έτος) να μην υπερβαίνει το ποσό της κατακύρωσης.

Επίσης ο αριθμός των ημερησίων σιτηρεσίων θα είναι δυναμικός και θα εξαρτάται από την ετήσια επιχορήγηση.

Άρθρο 7:

Κήρυξη οικονομικού φορέα Έκπτωτου-Ποινικές Ρήτρες.

Ο ανάδοχος, με την επιφύλαξη της συνδρομής λόγων ανωτέρας βίας, κηρύσσεται υποχρεωτικά έκπτωτος από τη σύμβαση και από κάθε δικαίωμα που απορρέει από αυτήν, εάν δεν εκπληρώσει τις συμβατικές του υποχρεώσεις ή δεν συμμορφωθεί με τις γραπτές εντολές της αναθέτουσας αρχής, που είναι σύμφωνες με την σύμβαση ή τις κείμενες διατάξεις και εάν υπερβεί υπαίτια τη συνολική προθεσμία εκτέλεσης της σύμβασης, λαμβανομένων υπόψη των παρατάσεων

Στην περίπτωση αυτή του κοινοποιείται ειδική όχληση, η οποία περιλαμβάνει συγκεκριμένη περιγραφή των ενεργειών στις οποίες οφείλει να προβεί αυτός, θέτοντας προθεσμία για τη συμμόρφωσή του, η οποία δεν μπορεί να είναι μικρότερη των δεκαπέντε (15) ημερών. Αν η προθεσμία που τεθεί με την ειδική όχληση παρέλθει χωρίς να συμμορφωθεί, κηρύσσεται αιτιολογημένα έκπτωτος μέσα σε τριάντα (30) ημέρες από την άπρακτη πάροδο της ως άνω προθεσμίας συμμόρφωσης.

Στον ανάδοχο που κηρύσσεται έκπτωτος από την σύμβαση, επιβάλλονται, μετά από κλήση του για παροχή εξηγήσεων, αθροιστικά, οι παρακάτω κυρώσεις η ολική κατάπτωση της εγγύησης καλής εκτέλεσης της σύμβασης.

Αν οι υπηρεσίες παρασχεθούν από υπαιτιότητα του αναδόχου μετά τη λήξη της διάρκειας της σύμβασης και μέχρι λήξης του χρόνου της παράτασης που χορηγήθηκε, επιβάλλονται εις βάρος του ποινικές ρήτρες, με αιτιολογημένη απόφαση της αναθέτουσας αρχής. Ποινικές ρήτρες δύναται να επιβάλλονται και για πλημμελή εκτέλεση των όρων της σύμβασης.

Σε κάθε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν τηρεί τις συμβατικές του υποχρεώσεις το αρμόδιο όργανο θα εισηγείται στο διοικητικό της όργανο, την επιβολή χρηματικών και διοικητικών προστίμων. Σε διάστημα ενός μήνα το αρμόδιο διοικούν όργανο της Αναθέτουσας Αρχής υποχρεούται να επικυρώσει ή να απορρίψει το πρόστιμο ή την ποινή. Σε περίπτωση επιβολής τριών προστίμων η

σύμβαση θα καταγγέλλεται αυτόματα. Το ίδιο ισχύει σε περίπτωση που ο ανάδοχος επιπληχθεί ή τιμωρηθεί από την αρμόδια επιτροπή με οποιαδήποτε ποινή για περισσότερες από έξι φορές.

α. Κατά τον έλεγχο της ποσότητας του βάρους οποιασδήποτε μερίδας, επιτρέπεται να διαπιστωθεί απόκλιση μέχρι **10%** από τα όρια των ισχυουσών Αγορανομικών διατάξεων. Δεν επιτρέπεται όμως να διαπιστωθεί αρνητική απόκλιση βάρους σε σύνολο δειγματοληψίας πέντε μερίδων. Εάν διαπιστωθεί απόκλιση από τις προδιαγραφές επιβάλλεται χρηματική ποινή δύο χιλιάδων ευρώ (2.000,00 €). Σε περίπτωση μη τήρησης του προβλεπόμενου από την προσφορά αριθμού των εναλλακτικών πιάτων θα επιβάλλεται αντίστοιχη με την παραπάνω, αναφερόμενη χρηματική ποινή.

β. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί από τον εργαστηριακό έλεγχο ότι δεν τηρούνται οι ποιοτικές προδιαγραφές, σύμφωνα με τους όρους της διακήρυξης και της προσφοράς του αναδόχου, οι ποινές θα είναι **τριπλάσιες** από αυτές που αφορούν στον έλεγχο των ποσοτήτων.

γ. Σε περίπτωση που το απασχολούμενο προσωπικό, αριθμητικά δεν θα είναι ακριβώς αυτό που προτείνεται στην προσφορά, η ποινή θα είναι όπως στην παραπάνω β' περίπτωση.

δ. Σε περίπτωση διακοπής της λειτουργίας του εστιατορίου από τον Ανάδοχο η ποινή θα είναι όπως στην παραπάνω β' περίπτωση.

ε. Εάν σε επόμενο έλεγχο διαπιστωθεί παρόμοια παράβαση η χρηματική ποινή διπλασιάζεται.

στ. Εάν κάποια από τις παραπάνω παραβάσεις επαναληφθεί, κατόπιν αποφάσεως της Αναθέτουσας Αρχής του Ιδρύματος, κινείται η διαδικασία έκπτωσης του αναδόχου και η κατάπτωση της εγγυητικής επιστολής καλής εκτέλεσης υπέρ της Αναθέτουσας Αρχής.

ζ. Οι παραπάνω χρηματικές ποινές επιβάλλονται με απόφαση της Συγκλήτου ή άλλου αρμόδιου οργάνου και η παρακράτηση των αντίστοιχων ποσών θα γίνεται από το αμέσως επόμενο χρηματικό ένταλμα πληρωμής του αναδόχου.

η. Σε περίπτωση αθετήσεως των όρων της σύμβασης ή σε περίπτωση που ο Ανάδοχος δεν ανταποκρίνεται απόλυτα στις υποχρεώσεις που απορρέουν από τους όρους της διακήρυξης και της σύμβασης που θα υπογραφεί ή δεν συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του αρμοδίου διοικούντος οργάνου του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, με εισήγηση της αρμόδιας επιτροπής και των άλλων Υπηρεσιών (Αγορανομία, Υγειονομικό κ.λ.π.) για την εύρυθμη και άψογη λειτουργία του εστιατορίου, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, διατηρεί το δικαίωμα να λύσει μονομερώς τη σύμβαση και να κηρύξει έκπτωτο τον ανάδοχο, ο οποίος πέρα από τις άλλες συνέπειες που προβλέπονται από τη

σχετική νομοθεσία και τη διακήρυξη, βαρύνεται και με κατάπτωση ποινικής ρήτρας ποσού δέκα χιλιάδων ευρώ (10.000 €) η οποία θα εισπραχθεί με την διαδικασία εισπράξεως δημοσίων εσόδων.

θ. Καθ' όλη τη διάρκεια εκτέλεσης του έργου, ο Ανάδοχος θα πρέπει να συνεργάζεται στενά με την Αναθέτουσα Αρχή, υποχρεούται δε να λαμβάνει υπόψη του οποιοσδήποτε παρατηρήσεις της σχετικά με την εκτέλεση του έργου.

ι. Ο Ανάδοχος θα είναι πλήρως και αποκλειστικά μόνος Υπεύθυνος για την τήρηση της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς το απασχολούμενο από αυτόν προσωπικό για την εκτέλεση των υποχρεώσεων της σύμβασης. Σε περίπτωση οποιασδήποτε παράβασης ή ζημίας που προκληθεί σε τρίτους υποχρεούται μόνος αυτός προς αποκατάστασή της.

κ. Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συμμορφώνεται απολύτως με τα επιβαλλόμενα από τα Άρθρα 138 και 182 της Διεθνούς Σύμβασης Εργασίας περί απασχόλησης ή εκμετάλλευσης ανηλίκων κάτω των 15 ετών. Σε περίπτωση Ένωσης / Κοινοπραξίας οι ως ανωτέρω ποινικές ρήτρες και οι τυχόν τόκοι επιβάλλονται

λ. Σε περίπτωση που προκληθούν φθορές ή βλάβες στις κτιριακές εγκαταστάσεις του/ων εστιατορίου/ων από αμέλεια ή κακό χειρισμό του αναδόχου, εκτός από την καταβολή της δαπάνης επισκευής, επιβάλλεται και χρηματικό πρόστιμο το ύψος του οποίου καθορίζεται με απόφαση του αρμόδιου αποφασίζοντος οργάνου έπειτα από γραπτή εισήγηση Φοιτητικής Μέριμνας.

Άρθρο 8 :

Εγγυήσεις καλής εκτέλεσης

Για την άρτια, άριστη, πιστή και σύμφωνα με τους εδώ όρους εκτέλεση της Υπηρεσίας, ο Ανάδοχος με την υπογραφή της παρούσας σύμβασης κατέθεσε στο Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου την με αριθμό W03088/00 της OPTIMA BANK-Κατάστημα Κορίνθου, ποσού Ευρώ 56.708 και την με αριθμό 2234000380 της ΕΥΡΩΠΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗΣ ΑΕ, ποσού Ευρώ 14.258 επιστολές καλής εκτέλεσης της σύμβασης, σύμφωνα με το άρθρο 72 παρ. 1 β) του ν. 4412/2016, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε ποσοστό 5% επί της αξίας της σύμβασης, εκτός ΦΠΑ, με διάρκεια ισχύος μέχρι την επιστροφή τους και με λήξη την 31/3/2025. Αυτές θα επιστραφούν μετά την οριστική παραλαβή της υπηρεσίας εφόσον δεν έχει παρουσιαστεί λόγος έκπτωσης του Αναδόχου σύμφωνα με τα προβλεπόμενα παρακάτω. Πέρα από την κατάπτωση της εγγύησης δικαιούται το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου σε περίπτωση κήρυξης του Αναδόχου της ως

έκπτωτου να αξιώσει σωρευτικά και την ανόρθωση κάθε ζημίας θετικής ή αποθετικής που αυτό υπέστη, σύμφωνα με τις διατάξεις της κείμενης ελληνικής νομοθεσίας.

Άρθρο 9 :

Ολοκλήρωση εκτέλεσης της σύμβασης

Η σύμβαση θεωρείται ότι εκτελέστηκε, σύμφωνα με το άρθ. 202 του Ν. 4412/2016, όταν συντρέχουν οι εξής προϋποθέσεις:

α) Οι παρεχόμενες υπηρεσίες παρασχέθηκαν στο σύνολό τους και έχει παρέλθει η καταληκτική ημερομηνία για την περαίωση της σύμβασης,

β) **Παραλήφθηκαν οριστικά ποσοτικά και ποιοτικά οι παρεχόμενες υπηρεσίες,**

γ) Έγινε η αποπληρωμή του συμβατικού τιμήματος, αφού προηγουμένως επιβλήθηκαν κυρώσεις ή εκπτώσεις και

δ) Εκπληρώθηκαν και οι λοιπές συμβατικές υποχρεώσεις και από τα δύο συμβαλλόμενα μέρη και αποδεσμεύθηκαν οι σχετικές εγγυήσεις κατά τα προβλεπόμενα από τη σύμβαση.

Άρθρο 10 :

Διοικητικές προσφυγές κατά τη διαδικασία εκτέλεσης των συμβάσεων

Ο ανάδοχος μπορεί κατά των αποφάσεων που επιβάλλουν σε βάρος του κυρώσεις, δυνάμει των όρων των άρθρων 5.2 (Κήρυξη οικονομικού φορέα εκπτώτου - Κυρώσεις), 6.1. (Χρόνος παράδοσης υλικών), 6.4. (Απόρριψη συμβατικών υλικών – αντικατάσταση), καθώς και κατ' εφαρμογή των συμβατικών όρων να ασκήσει προσφυγή για λόγους νομιμότητας και ουσίας ενώπιον του φορέα που εκτελεί τη σύμβαση μέσα σε ανατρεπτική προθεσμία (30) ημερών από την ημερομηνία της κοινοποίησης ή της πλήρους γνώσης της σχετικής απόφασης. Η εμπρόθεσμη άσκηση της προσφυγής αναστέλλει τις επιβαλλόμενες κυρώσεις. Επί της προσφυγής αποφασίζει το αρμοδίως αποφαινόμενο όργανο, ύστερα από γνωμοδότηση του προβλεπόμενου στις περιπτώσεις β' και δ' της παραγράφου 11 του άρθρου 221 του ν.4412/2016 οργάνου, εντός προθεσμίας τριάντα (30) ημερών από την άσκησή της, άλλως θεωρείται ως σιωπηρώς απορριφθείσα. Κατά της απόφασης αυτής δεν χωρεί η άσκηση άλλης οποιασδήποτε φύσης διοικητικής προσφυγής. Αν κατά της απόφασης που επιβάλλει κυρώσεις δεν ασκηθεί εμπρόθεσμα η προσφυγή ή αν απορριφθεί αυτή από το αποφαινόμενο αρμοδίως όργανο, η απόφαση

καθίσταται οριστική. Αν ασκηθεί εμπρόθεσμα προσφυγή, αναστέλλονται οι συνέπειες της απόφασης μέχρι αυτή να οριστικοποιηθεί.

Άρθρο 11 : Δικαστική επίλυση διαφορών

Κάθε διαφορά μεταξύ των συμβαλλόμενων μερών που προκύπτει από τις συμβάσεις που συνάπτονται στο πλαίσιο της παρούσας διακήρυξης , επιλύεται με την άσκηση προσφυγής ή αγωγής στο Διοικητικό Εφετείο της Τρίπολης, στην οποία εκτελείται εκάστη σύμβαση, κατά τα ειδικότερα οριζόμενα στις παρ. 1 έως και 6 του άρθρου 205Α του ν. 4412/2016. Πριν από την άσκηση της προσφυγής στο Διοικητικό Εφετείο προηγείται υποχρεωτικά η τήρηση της προβλεπόμενης στο άρθρο 205 ενδικοφανούς διαδικασίας, διαφορετικά η προσφυγή απορρίπτεται ως απαράδεκτη.

Άρθρο 12 : Υπερεργολαβία

Ο Ανάδοχος δεν απαλλάσσεται από τις συμβατικές του υποχρεώσεις και ευθύνες λόγω ανάθεσης της εκτέλεσης τμήματος/τμημάτων της σύμβασης σε υπεργολάβους. Η τήρηση των υποχρεώσεων της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016 από υπεργολάβους δεν αίρει την ευθύνη του κυρίου αναδόχου.

Κατά την υπογραφή της σύμβασης ο κύριος ανάδοχος υποχρεούται να αναφέρει στην αναθέτουσα αρχή το όνομα, τα στοιχεία επικοινωνίας και τους νόμιμους εκπροσώπους των υπεργολάβων του, οι οποίοι συμμετέχουν στην εκτέλεση αυτής, εφόσον είναι γνωστά τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή. Επιπλέον, υποχρεούται να γνωστοποιεί στην αναθέτουσα αρχή κάθε αλλαγή των πληροφοριών αυτών, κατά τη διάρκεια της σύμβασης, καθώς και τις απαιτούμενες πληροφορίες σχετικά με κάθε νέο υπεργολάβο, τον οποίο ο κύριος ανάδοχος χρησιμοποιεί εν συνεχεία στην εν λόγω σύμβαση, προσκομίζοντας τα σχετικά συμφωνητικά/δηλώσεις συνεργασίας. Σε περίπτωση διακοπής της συνεργασίας του Αναδόχου με υπεργολάβο/ υπεργολάβους της σύμβασης, αυτός υποχρεούται σε άμεση γνωστοποίηση της διακοπής αυτής στην Αναθέτουσα Αρχή, οφείλει δε να διασφαλίσει την ομαλή εκτέλεση του τμήματος/ των τμημάτων της σύμβασης είτε από τον ίδιο, είτε από νέο υπεργολάβο τον οποίο θα γνωστοποιήσει στην αναθέτουσα αρχή κατά την ως άνω διαδικασία.

Η αναθέτουσα αρχή επαληθεύει τη συνδρομή των λόγων αποκλεισμού για τους υπεργολάβους, όπως αυτοί περιγράφονται στην παράγραφο 2.2.3 και με τα αποδεικτικά μέσα της παραγράφου 2.2.9.2 της παρούσας, εφόσον το(α)

τμήμα(τα) της σύμβασης, το(α) οποίο(α) ο ανάδοχος προτίθεται να αναθέσει υπό μορφή υπεργολαβίας σε τρίτους, υπερβαίνουν σωρευτικά το ποσοστό του τριάντα τοις εκατό (30%) της συνολικής αξίας της σύμβασης. Επιπλέον, προκειμένου να μην αθετούνται οι υποχρεώσεις της παρ. 2 του άρθρου 18 του ν. 4412/2016, δύναται να επαληθεύσει τους ως άνω λόγους και για τμήμα ή τμήματα της σύμβασης που υπολείπονται του ως άνω ποσοστού.

Όταν από την ως άνω επαλήθευση προκύπτει ότι συντρέχουν λόγοι αποκλεισμού απαιτεί ή δύναται να απαιτήσει την αντικατάστασή του, κατά τα ειδικότερα αναφερόμενα στις παρ. 5 και 6 του άρθρου 131 του ν. 4412/2016.

Άρθρο 13:

Δικαίωμα μονομερούς λύσης της σύμβασης

Η αναθέτουσα αρχή μπορεί, με τις προϋποθέσεις που ορίζουν οι κείμενες διατάξεις, να καταγγείλει τη σύμβαση κατά τη διάρκεια της εκτέλεσής της, εφόσον:

α) η σύμβαση έχει υποστεί ουσιώδη τροποποίηση, κατά την έννοια της παρ. 4 του άρθρου 132 του ν. 4412/2016, που θα απαιτούσε νέα διαδικασία σύναψης σύμβασης

β) ο ανάδοχος, κατά το χρόνο της ανάθεσης της σύμβασης, τελούσε σε μια από τις καταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 2.2.3.1 και, ως εκ τούτου, θα έπρεπε να έχει αποκλειστεί από τη διαδικασία σύναψης της σύμβασης,

γ) η σύμβαση δεν έπρεπε να ανατεθεί στον ανάδοχο λόγω σοβαρής παραβίασης των υποχρεώσεων που υπέχει από τις Συνθήκες και την Οδηγία 2014/24/ΕΕ, η οποία έχει αναγνωρισθεί με απόφαση του Δικαστηρίου της Ένωσης στο πλαίσιο διαδικασίας δυνάμει του άρθρου 258 της ΣΛΕΕ.

Άρθρο 14:

Ανωτέρα Βία

Τα συμβαλλόμενα μέρη δεν ευθύνονται για τη μη εκπλήρωση των συμβατικών τους υποχρεώσεων, στο μέτρο που η αδυναμία εκπλήρωσης οφείλεται σε περιστατικά ανωτέρας βίας. Η απόδειξη της ανωτέρας βίας βαρύνει αυτόν που την επικαλείται.

Ως περιπτώσεις ανωτέρας βίας αναφέρονται ενδεικτικά οι παρακάτω:

- Γενική ή μερική απεργία, που συνεπάγεται τη διακοπή των εργασιών του καταστήματος ή του εργοστασίου του προμηθευτή.

- Γενική ή μερική πυρκαγιά στο κατάστημα ή στο εργοστάσιο του προμηθευτή.
- Πλημμύρα.
- Σεισμός.
- Πόλεμος.

Ο Ανάδοχος, επικαλούμενος υπαγωγή της αδυναμίας εκπλήρωσης υποχρεώσεών του σε γεγονός που εμπίπτει στην προηγούμενη παράγραφο, οφείλει να γνωστοποιήσει και επικαλεσθεί προς την Αναθέτουσα Αρχή τους σχετικούς λόγους και περιστατικά εντός αποσβεστικής προθεσμίας δέκα (10) ημερών από τότε που συνέβησαν, προσκομίζοντας τα απαραίτητα αποδεικτικά στοιχεία. Η Αναθέτουσα Αρχή υποχρεούται να απαντήσει εντός δέκα (10) ημερών από λήψεως του σχετικού αιτήματος του Αναδόχου, διαφορετικά με την πάροδο άπρακτης της προθεσμίας τεκμαίρεται η αποδοχή του αιτήματος.

Άρθρο 15:

Υποχρεώσεις Αναδόχου- Όροι Λειτουργίας Εστιατορίων

- Οι παραπάνω χώροι σίτισης θα εκπληρώνουν τις προϋποθέσεις της σίτισης μέσα σε περιβάλλον υγιεινό, καθαρό και ευπρεπές ανάλογο με την ιδιότητα των φοιτητών και του προσωπικού του Πανεπιστημίου.
- Επιπροσθέτως, όταν ο ανάδοχος καλείται να μεταφέρει εδέσματα (πρωί-μεσημέρι-βράδυ), τα οποία θα παρασκευάζει στις κεντρικές εγκαταστάσεις του, η μεταφορά πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα όπως αναφέρονται στο σύστημα διασφάλισης ποιότητας HACCP.
- Η σίτιση των φοιτητών θα γίνεται όλες τις ημέρες της εβδομάδας στους χώρους εστίασης που θα λειτουργούν στις αντίστοιχες πόλεις των σχολών του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου με το σύστημα της αυτοεξυπηρέτησης (self-service) και με ενιαίο εδεσματολόγιο (menu) για πρωινό, γεύμα και δείπνο καθώς και τυχόν βελτιώσεις και επιπλέον παροχές που θα προσφέρει ο ανάδοχος στην προσφορά του. Επίσης υποχρεούται στη σίτιση και άλλων φοιτητών μη δικαιούμενων δωρεάν σίτισης καθώς και του ακαδημαϊκού, διοικητικού κλπ. προσωπικού της Αναθέτουσας Αρχής, οι οποίοι θα καταβάλουν το αντίτιμο των **2,50 ευρώ** (συμπεριλαμβανομένου ΦΠΑ) για κάθε γεύμα και για κάθε δείπνο καθώς και σε τιμή που δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη των **0,60€** συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α. για το πρωινό και θα πληρώνεται από αυτούς. Οι σιτιζόμενοι θα εξυπηρετούνται αποκλειστικά στο χώρο του εστιατορίου.
- Η δειγματοληψία για την άσκηση χημικού ή άλλου ελέγχου των χρησιμοποιούμενων υλικών και των παρασκευασμάτων, η διαδικασία της

χημικής ανάλυσης κ.λ.π., ρυθμίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

- Με ποινή έκπτωσης του Αναδόχου, η παρασκευή των γευμάτων γίνεται υποχρεωτικά στο χώρο του εστιατορίου απαγορευμένης ρητά της παρασκευής φαγητών εκτός του παραπάνω χώρου και της εν συνέχεια μεταφορά τους στο εστιατόριο. Η ποσότητα των μερίδων θα πρέπει να είναι η μέγιστη προβλεπόμενη από τις αγορανομικές διατάξεις. Η παροχή στους σιτιζόμενους φοιτητές της δυνατότητας επιλογής περισσότερων εναλλακτικών μενού ημερησίως ανά γεύμα θα θεωρηθεί απαραίτητο στοιχείο της προσφοράς.
- Φαγητά που δεν θα καταναλωθούν αυθημερόν καταστρέφονται και απομακρύνονται και απαγορεύεται να προσφερθούν την επόμενη ημέρα, εκτός εάν το Πανεπιστήμιο προτείνει άλλο τρόπο διάθεσης.
- Δεν επιτρέπεται στον Ανάδοχο να προβαίνει στην οργάνωση φοιτητικών δεξιώσεων και εκδηλώσεων εντός του χώρου του εστιατορίου χωρίς την γραπτή συναίνεση του Πανεπιστημίου και κατόπιν υποβολής σχετικού αιτήματος.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί ειδικευμένο προσωπικό για το οποίο θα είναι αποκλειστικά υπεύθυνος όσον αφορά όλες τις υποχρεώσεις που προκύπτουν από την εργασιακή αυτή σχέση. Επίσης, ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να χρησιμοποιεί ικανό αριθμό ειδικευμένου προσωπικού για την παρασκευή και προσφορά του απαιτούμενου αριθμού μερίδων. Σε κάθε περίπτωση ο υποψήφιος Ανάδοχος δηλώνει τον ελάχιστο αριθμό ατόμων που θα απασχολήσει.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται τόσο ο ίδιος όσο και το προσωπικό να είναι εφοδιασμένοι με **Πιστοποιητικό Υγείας** σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797 (ΦΕΚ 1199/Β'/2012) Υπουργική Απόφαση, κατά τις ώρες εργασίας, εκτός της άψογης ατομικής καθαριότητας, να φορούν καθαρή στολή και να είναι ευπρεπείς και ευγενικοί στις σχέσεις τους με τους φοιτητές και το προσωπικό του Ιδρύματος. Θα υπάρχει οπωσδήποτε στο προσωπικό ένα άτομο το οποίο θα απασχολείται αποκλειστικά και μόνο με την καθαριότητα των χώρων εστίασης. Η καθαριότητα των χώρων του Εστιατορίου είναι της αποκλειστικής ευθύνης του αναδόχου. Ο χώρος πρέπει να διατηρείται άψογος και στον χρόνο μεταξύ των γευμάτων.
- Επιπλέον, υποχρεούται να απομακρύνει αμέσως κάθε υπάλληλό του, του οποίου την απόλυση τυχόν θα ζητούσαν τα αρμόδια όργανα του Πανεπιστημίου για ακαταλληλότητα, έλλειψη καθαριότητας ή για διαγωγή ασυμβίβαστη για Ακαδημαϊκό χώρο. Για τυχόν απαιτήσεις του εν λόγω υπαλλήλου αποκλειστικά υπεύθυνος είναι ο Ανάδοχος. Επίσης υποχρεούται να συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις της Επιτροπής Εστιατορίου. Ο απολυόμενος δεν δύναται να απαιτήσει την τυχόν δικαιούμενη αποζημίωση από το Πανεπιστήμιο. Για τυχόν απαιτήσεις του Πανεπιστημίου υπεύθυνος

είναι ο ανάδοχος.

- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιήσει τεχνικούς και υπαλλήλους με προηγούμενη εμπειρία και γνώση σε παρόμοια αντικείμενα με αυτό της παρούσης.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να ορίσει, έναντι του Πανεπιστημίου, έναν (1) Υπεύθυνο επίβλεψης και συντονισμού για το σύνολο του Έργου της παρούσας.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να πιστοποιείται κατά HACPP και ISO στο χώρο εργασίας κατά τη διάρκεια της σύμβασης.
- Η κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος, ύδρευσης,(όπου υπάρχουν μετρητές) πετρελαίου θέρμανσης και κίνησης του εστιατορίου, τα τηλεφωνικά τέλη, η δαπάνη αποκατάστασης βλαβών καθώς και συντήρησης του εστιατορίου και του εξοπλισμού βαρύνουν τον Ανάδοχο.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συντηρεί τα μηχανήματα, τον τεχνικό εξοπλισμό, το εστιατόριο και τα έπιπλα του εστιατορίου με δικά του έξοδα, ενώ μετά τη λήξη της σύμβασης υποχρεούται να αποζημιώσει το Πανεπιστήμιο για κάθε καταστροφή ή απώλεια των εγκαταστάσεων του Πανεπιστημίου
- Τυχόν πρόσθετος εξοπλισμός που θα προσφερθεί για να χρησιμοποιηθεί από τον Ανάδοχο όπως και τυχόν πρόσθετες παροχές όπως παροχές για διαμόρφωση καλύτερων συνθηκών εστίασης και δωρεάν δεξιώσεων, θα ληφθούν υπόψη κατά την αξιολόγηση των προσφορών.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί με ακρίβεια όλες τις σχετικές με τη λειτουργία των εστιατορίων υγειονομικές, αγορανομικές, αστυνομικές και άλλες διατάξεις καθώς και τις οδηγίες ή υποδείξεις των αρμοδίων οργάνων του Πανεπιστημίου και να είναι ο μόνος υπεύθυνος έναντι κάθε αρχής και έναντι των σιτιζομένων. Υποχρεούται επίσης να εξασφαλίσει την πυρασφάλεια του χώρου του εστιατορίου και να συνάψει Ασφαλιστήριο Συμβόλαιο, με έγκυρη και αναγνωρισμένη Ασφαλιστική Εταιρεία της επιλογής του, καλύπτοντας την αστική ευθύνη για ζημίες ή βλάβες που τυχόν προκληθούν στο κτιριακό συγκρότημα του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, στις εγκαταστάσεις του, στο προσωπικό του, στους φοιτητές του ή οποιονδήποτε τρίτο, από υπαιτιότητα δική του ή των απασχολουμένων απ' αυτόν υπαλλήλων του.
- Η ημερήσια αποζημίωση του Αναδόχου υπολογίζεται με βάση τον αριθμό των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών επί την αξία του ημερήσιου σιτηρεσίου, το οποίο περιλαμβάνει πρωινό-γεύμα-δειπνο, που σήμερα ανέρχεται στο ποσό των **1,80 ΕΥΡΩ (μη συμπεριλαμβανομένου του Φ.Π.Α.)** και αναπροσαρμόζεται με Υπουργική Απόφαση. Ο ενδεικτικός αριθμός φοιτητών που δικαιούνται δωρεάν σίτιση υπολογίζεται μέχρι 919 για την ΟΜΑΔΑ Α ημερησίως. Σε περίπτωση αύξησης από κρατικής πλευράς της

αξίας του σιτηρεσίου, τούτο συνεπάγεται ανάλογη αναπροσαρμογή (ποσοτική, ποιοτική) των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών του Αναδόχου κατόπιν σχετικής συμφωνίας.

- Απαγορεύεται αυστηρά η εξαργύρωση του δικαιώματος δωρεάν σίτισης (παροχή χρημάτων αντί γεύματος).
- Χρήση του δικαιώματος σίτισης γίνεται αποκλειστικά και μόνον από τον φοιτητή για τον οποίο προορίζεται.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται στην πλήρη τήρηση των διατάξεων της εργατικής νομοθεσίας έναντι του προσωπικού του, δηλ. καταβολή των νόμιμων αποδοχών, τήρηση του νόμιμου ωραρίου, ασφαλιστική κάλυψη, όροι υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων κ.λ.π., χωρίς καμιά απολύτως ευθύνη της Αναθέτουσας Αρχής. Το Πανεπιστήμιο ουδεμία ευθύνη φέρει για τις συνέπειες της μη ασφάλισης του προσωπικού. Παράλληλα είναι υποχρεωμένος να τηρεί τους Νόμους και διατάξεις που ισχύουν, για την υγεία και ασφάλεια του προσωπικού που θα απασχολείται σε όλους του χώρους των Φ.Ε., προς αποφυγή τυχόν εργατικού ατυχήματος. Το προσωπικό προσλαμβάνεται από τον ανάδοχο, αφού προηγουμένως διαπιστωθεί, ότι είναι υγιές, γεγονός το οποίο προκύπτει από επίσημα έγγραφα πιστοποιητικά υγείας που θα κατατεθούν στον ανάδοχο και θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των Υπηρεσιών Υγιεινής της Νομαρχιακής Αυτοτελούς και των μελών επιτροπών ελέγχου.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να τηρεί όλους τους προβλεπόμενους κανόνες ασφαλείας και τις σχετικές διατάξεις της νομοθεσίας για το προσωπικό και τα μηχανήματα που θα χρησιμοποιήσει.
- Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να εκδώσει οποιαδήποτε άδεια απαιτείται για την ορθή λειτουργία του φοιτητικού εστιατορίου και να προβεί σε όλες τις απαιτούμενες ενέργειες για τη νόμιμη λειτουργία πριν την έναρξη της λειτουργίας του. Η όποια οικονομική επιβάρυνση προκύψει κατά την έκδοση αδειών και πιστοποιητικών βαρύνει τον Ανάδοχο.
 - Απαγορεύεται στον Ανάδοχο να διακόψει για οποιαδήποτε αιτία τη λειτουργία του εστιατορίου/ων. Σε περίπτωση διακοπής λειτουργίας του εστιατορίου, το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου δύναται να του επιβάλλει ποινή σύμφωνα με την παράγραφο 5.2 της Διακήρυξης .
 - Σε περίπτωση που ο ανάδοχος δεν τηρεί τις συμβατικές του υποχρεώσεις θα επιβάλλονται χρηματικές και διοικητικές ποινές, σύμφωνα με την παράγραφο 5.2 της Διακήρυξης .
- Στον ανάδοχο του διαγωνισμού παρέχεται, χωρίς μίσθωμα, **η χρήση των χώρων εστίασης του Πανεπιστημίου για εκείνες τις πόλεις, οι οποίοι θα παραχωρηθούν στον ανάδοχο από το Πανεπιστήμιο με ιδιαίτερα πρωτόκολλα παραλαβής και παραδόσεως την ημέρα της υπογραφής των Συμβάσεων και τα**

οποία θα επισυναφθούν σ' αυτές με την υποχρέωση του αναδόχου να διαθέσει τον απαραίτητο εξοπλισμό σε έπιπλα, σκεύη κλπ. για την λειτουργία τους. Επίσης είναι υποχρεωμένος να διαμορφώσει **με δικά του έξοδα τους** διατιθέμενους από το Πανεπιστήμιο χώρους που αποτελούν το εστιατόριο προκειμένου στην απρόσκοπτη εύρυθμη και άρτια λειτουργία του εστιατορίου. Ο εξοπλισμός που θα χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να είναι σε άριστη κατάσταση.

- Σε περίπτωση που ο υποψήφιος ανάδοχος διαθέτει χώρους ιδιοκτησίας του εντός των αντίστοιχων πόλεων θα πρέπει να είναι κατάλληλοι για σίτιση σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και να πληρούν όλες τις ηλεκτρικές, υδραυλικές, αποχετευτικές εγκαταστάσεις και τον πλέον κατάλληλο εξοπλισμό σε βαθμό που να επαρκεί για την άνετη εξυπηρέτηση των σιτιζόμενων ατόμων του Πανεπιστημίου.
- Η ανάδοχος εταιρεία υποχρεούται να διατηρεί σε καλή λειτουργική κατάσταση τις εγκαταστάσεις του χώρου εστίασης που της έχει παραχωρηθεί από το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου. Συγκεκριμένα, θα συντηρεί τον εξοπλισμό που της έχει διατεθεί, το ηλεκτρολογικό και υδραυλικό δίκτυο, το σύστημα εξαερισμού και θέρμανσης. Σε περίπτωση φθοράς των παραπάνω από συνήθη χρήση, ο ανάδοχος θα τις επισκευάζει άμεσα με δική του δαπάνη. Επίσης υποχρεούται στην άμεση αντικατάσταση των καταστρεφόμενων ειδών, καθώς και την αντικατάσταση των κρινόμενων ως ακατάλληλων από τα αρμόδια όργανα του Πανεπιστημίου για τον έλεγχο του χώρου.
- Ο Ανάδοχος, εντός δέκα (10) ημερών από την κοινοποίηση σχετικής απόφασης λήξης/περάτωσης της σύμβασης υποχρεούται να αφαιρέσει τις συσκευές που του ανήκουν, να εκκενώσει τους χώρους του εστιατορίου/ων και να αποκαταστήσει με δικές του δαπάνες τυχόν ζημιές, καταστροφές ή απώλειες που προκάλεσε στους χώρους στις εγκαταστάσεις μηχανήματα, έπιπλα, μαγειρικά σκεύη και είδη εστίασης του Πανεπιστημίου. Επίσης να εξοφλήσει τυχόν οφειλές προς τρίτους που προέκυψαν κατά τη διάρκεια ισχύος της Σύμβασης. Η παράδοση θα γίνει σε Επιτροπή που θα ορίσει το Πανεπιστήμιο με την υπογραφή πρωτοκόλλου παράδοσης και παραλαβής. Μετά την παρέλευση του χρόνου αυτού το Πανεπιστήμιο δικαιούται να αφαιρέσει όλες τις εγκαταστάσεις του Αναδόχου και να αποκαταστήσει το χώρο στην κατάσταση που ήταν πριν από την ανάθεση, η δε σχετική δαπάνη θα βαρύνει τον Ανάδοχο.
- Η εν λόγω Επιτροπή θα καταρτίσει πίνακες του παραπάνω υλικού στους οποίους θα αναφέρονται οι φθορές, καταστροφές ή απώλειες και η αποτίμησή τους σε Ευρώ και θα τους υποβάλλουν στην Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου η οποία θα καθορίσει το ποσοστό των οφειλόμενων.
- Ο ανάδοχος ουδεμίας αποζημίωσης δικαιούται, για εκ τελεσθείσες εργασίες στο Εστιατόριο ή για την τοποθέτηση μονίμων εγκαταστάσεων.

- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να λαμβάνει κάθε μέτρο ασφάλειας και προστασίας του προσωπικού του, του προσωπικού του Πανεπιστημίου και τρίτων κατά την εκτέλεση της Σύμβασης και ευθύνεται πλήρως για τις βλάβες στην υγεία των παραπάνω προσώπων που τυχόν θα προκληθούν, κατά την εκτέλεση του έργου, είτε λόγω πταισματος των προστιθέντων του Αναδόχου.
- Ο Ανάδοχος δεν δύναται να προσλάβει συνétaιρο και ούτε να υποκατασταθεί από τρίτους ως προς τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από τη σύμβαση χωρίς την έγγραφη έγκριση του Πανεπιστημίου.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να παρέχει στο Πανεπιστήμιο οποιοσδήποτε αναφορές και πληροφορίες του ζητηθούν σχετικά με την εκτέλεση της Σύμβασης.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να συνεργαστεί με οποιαδήποτε υπηρεσία του Πανεπιστημίου ή και κάθε τρίτο, με τον τρόπο που θα του υποδείξει η αρμόδια Διεύθυνση του Πανεπιστημίου.
- Ο Ανάδοχος υποχρεούται να εξασφαλίσει προηγουμένως τη σύμφωνη γνώμη του Πανεπιστημίου, προκειμένου να προβεί σε ανακοινώσεις ή δημοσιεύσεις σχετικά με το αντικείμενο του παρόντος Διαγωνισμού.
- Η ανάδοχος εταιρεία πριν από την εγκατάστασή της στους χώρους του Πανεπιστημίου και πριν την έναρξη λειτουργίας, είναι υποχρεωμένη να προσκομίσει τα εξής: Άδεια λειτουργίας του εστιατορίου, στο όνομά του, από την αρμόδια αρχή και Πιστοποιητικά υγείας, έκδοση βιβλιαρίου ΙΚΑ για όσους δεν έχουν και αναγγελία στο Γραφείο ευρέσεως εργασίας του ΟΑΕΔ όλων των προσώπων που θα απασχοληθούν στο εστιατόριο.
 - Περαιτέρω υποχρεώσεις του Αναδόχου είναι δυνατό να καθορισθούν με τη Σύμβασή του με το Πανεπιστήμιο.
 - Το Πανεπιστήμιο δε φέρει καμιά ευθύνη αν ο αριθμός των δικαιούμενων δωρεάν σίτισης φοιτητών είναι μικρότερος του αναφερόμενου ενδεικτικού αριθμού των φοιτητών.
 - Το γεύμα και το δείπνο θα αποτελούνται από διαφορετικά φαγητά. Τυχόν αλλαγές στο εδεσματολόγιο του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, μπορούν να γίνουν μετά από πρόταση της Επιτροπής Εποπτείας και έγκριση - σύμφωνης γνώμης της Αναθέτουσας Αρχής με την προϋπόθεση ότι το νέο εδεσματολόγιο θα είναι ισάξιο.
 - Τα φαγητά θα πρέπει να είναι πάντοτε ζεστά και το σερβίρισμα τους να είναι άψογο. Το βάρος των μερίδων των παρασκευαζόμενων φαγητών, η αναλογία των χρησιμοποιούμενων υλικών και γενικά των εδεσμάτων, καθώς και η ποιότητα θα είναι τουλάχιστον σύμφωνα με όσα ορίζονται σχετικά από τις ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις.
 - Ο ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να χρησιμοποιεί στο Εστιατόριο πρώτες

ύλες άριστης ποιότητας και ελεγχμένες από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες π.χ. για την ποιότητα των κρεάτων έλεγχος από την Κτηνιατρική Υπηρεσία κ.λ.π.

- Η προμήθεια πρώτων υλών που με το χρόνο αποθήκευσής τους αναπτύσσουν μικροοργανισμούς (όσπρια, ζυμαρικά κ.λ.π.) θα πρέπει να γίνεται σε μικρά χρονικά διαστήματα. Εννοείται ότι οι πρώτες ύλες που θα χρησιμοποιούνται στο Εστιατόριο θα καταναλώνονται πριν το χρόνο λήξης τους. Ιδιαίτερη φροντίδα θα πρέπει να λάβει ο ανάδοχος για τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας ψύξης των καταψυγμένων προϊόντων κατά τη μεταφορά και αποθήκευσή τους μέχρι τη χρήση τους. Ειδικότερα στα οπωροκηπευτικά (φρούτα, σαλάτες, λαχανικά κ.λ.π.) πρέπει πριν διατεθούν για χρήση να γίνεται διεξοδικός έλεγχος και με επιμέλεια η διαλογή τους, καθώς και προσεκτικό πλύσιμο.

- Η σύνθεση του προγράμματος σίτισης και το βάρος των μεριδών προκαθορίζονται σε γενικές γραμμές από τη διακήρυξη (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – Τεχνικές προδιαγραφές πρώτων υλών και ενδεικτικό εδεσματολόγιο) και την προσφορά του αναδόχου.

- Το ακριβές πρόγραμμα για κάθε μήνα θα καταρτίζεται με συνεργασία του/ων αναδόχου/ων, των εκπροσώπων του Ιδρύματος και θα δημοσιοποιείται μέχρι τις 20 του προηγούμενου μήνα. Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσφέρει εκτός των γευμάτων, τη σαλάτα και τα συνοδευτικά που θα καθορίζεται στο πρόγραμμα και να διαθέτει σε κάθε τραπέζι ξύδι, λάδι, λεμόνι, αλάτι και πιπέρι. Σε κάθε γεύμα θα υπάρχουν διαθέσιμα τα συνήθη καρυκεύματα (μουστάρδα, κέτσαπ κ.λ.π.). Βασικό κριτήριο για τον καθορισμό της ποιότητας του φαγητού, πέραν των άριστων πρώτων υλών και της ποσότητας αποτελεί και η γευστική απόλαυση του σιτιζομένου, η τήρηση των κανόνων υγιεινής διατροφής, ο τρόπος μεριδοποίησης και το σερβίρισμα. Ο έλεγχος της ποσότητας και της ποιότητας θα γίνεται με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΟΙΤΗΤΙΚΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ

Ο ανάδοχος που θα προκύψει από τον παρόντα διαγωνισμό έχει την ευθύνη:

- Της προμήθειας των πρώτων υλών, της ετοιμασίας και διατήρησης των φαγητών έως τη διανομή τους (αγορά, μεταφορά, αποθήκευση πρώτων υλών, συντήρηση σε ψυγεία στο χώρο των μαγειρειών, καθάρισμα, πλύσιμο, τεμαχισμός, μαγείρεμα, μεριδοποίηση και διανομή του).

- Της τοποθέτησης του ψωμιού, των μαχαιροπήρουνων, των ποτηριών, των χαρτοπετεσετών, του ελαιολάδου για τις σαλάτες και των λοιπών αρτυμάτων και καρυκευμάτων στους κατάλληλους χώρους που προβλέπονται γι' αυτά.

- Της επιμελημένης συλλογής των απορριμμάτων και υπολειμμάτων των φαγητών και της ασφαλούς φύλαξής τους σε σακούλες και κλειστούς κάδους

μέχρι να μεταφερθούν στο χώρο αποκομιδής τους.

- Της παραλαβής των δίσκων με τα άπλυτα καθώς και όλων των απαιτούμενων στη συνέχεια εργασιών για το πλύσιμο, το στέγνωμα και την τακτοποίηση των καθαρών ειδών εστίασεως της καθημερινής καθαριότητας και συχνής απολύμανσης όλων των χώρων του εστιατορίου και της διατήρησης ανά πάσα στιγμή καθαρών των αιθουσών του εστιατορίου κατά τις ώρες του φαγητού (τραπέζια, καθίσματα, δάπεδα, τζάμια και τουαλέτες). Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των χώρων και των ειδών εστίασεως βαρύνουν τον ανάδοχο.

- Για την εξασφάλιση της ομαλής και απρόσκοπτης λειτουργίας συσκευών και εγκαταστάσεων του μαγειρείου και του χώρου παραμονής κοινού του εστιατορίου είναι αποκλειστικά υπεύθυνος ο ανάδοχος. Για το σκοπό αυτό φροντίζει για τους χειρισμούς και την επίβλεψη λειτουργίας, τον έλεγχο και τις ρυθμίσεις συσκευών σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών, προληπτική συντήρηση εγκαταστάσεων και μικροεπισκευές (αλλαγή ασφαλειών, αποκατάσταση μικροδιαρροών, αποφράξεις αποχετεύσεων κ.λ.π. Ομοίως η εποπτεία της επάρκειας και της ασφαλούς αποθήκευσης και χρήσης των λειτουργικών αναλωσίμων ως καύσιμα (υγραέριο), νερό χρήσεως με τις αντίστοιχες δεξαμενές και φιάλες, ανήκει στην αποκλειστική ευθύνη του αναδόχου.

- Περίπτωση βλάβης, που επέρχεται σε χώρους του Πανεπιστημίου που διατίθενται για την σίτιση των φοιτητών στις από κατασκευαστική αστοχία των εγκαταστάσεων ή παρέλευση διάρκειας ζωής ή φυσιολογική φθορά συσκευής ή ανταλλακτικού αντιμετωπίζεται με πρωτοβουλία και ευθύνη του αναδόχου για την εξασφάλιση της άμεσης ενέργειας και την αποτροπή της διακοπής λειτουργίας του εστιατορίου και οι δαπάνες καλύπτονται από το Πανεπιστήμιο μετά από συνεννόηση με την Τεχνική Υπηρεσία και την έγκριση από τα αρμόδια όργανα.

Άρθρο : Ώρες λειτουργίας φοιτητικών εστιατορίων

Η διανομή του φαγητού θα πραγματοποιείται στους χώρους εστίασης με το σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self service) από 8.00 -10.00 (πρωινό), 13:00 έως 15:30 το γεύμα και από 18:00 έως 20:00 το δείπνο.

Οι ώρες αυτές είναι δυνατό να τροποποιούνται, με απόφαση της Αναθέτουσας Αρχής του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου μετά από πρόταση του οικείας Εποπτεύουσας Επιτροπής ανά Πανεπιστημιακή Μονάδα, αν κατά την εφαρμογή διαπιστωθεί ότι δεν εξυπηρετούνται οι φοιτητές.

Άρθρο : Τεχνικές προδιαγραφές

Ο ανάδοχος υποχρεούται να προσφέρει καθημερινά το πρόγραμμα εδεσματολογίου που υπέβαλε μαζί με την προσφορά του και από άποψη ποιότητας και από άποψη ποσότητας και να αναρτά στον πίνακα ανακοινώσεων, ανελλιπώς αναλυτικό εβδομαδιαίο πρόγραμμα σίτισης το οποίο δεν θα τροποποιεί χωρίς την έγκριση της αρμόδιας Επιτροπής. Τυχόν αλλαγές στο μενού του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στην αγορά, θα πρέπει να γίνουν μετά από έγκριση της Επιτροπής Φοιτητικού Εστιατορίου με την προϋπόθεση ότι το νέο γεύμα θα είναι ίσης ποσοτικής και θερμιδικής αξίας με το μενού της ημέρας. Το ημερήσιο μενού θα πρέπει να πληροί όλους τους όρους υγιεινής διατροφής και, ως προς τη ποσότητα και το βάρος, να είναι σύμφωνο με τις κείμενες Αγορανομικές Διατάξεις.

Στο πρόγραμμα θα πρέπει να προβλέπονται εποχιακές αλλαγές (το καλοκαίρι να συμπεριλαμβάνονται γεμιστά, μπριάμ κλπ) και οι σαλάτες να λαμβάνουν υπόψη την εποχικότητα των λαχανικών.

Το πρόγραμμα μπορεί να τροποποιείται ανά μήνα, για να περιλαμβάνει εποχιακές αλλαγές (πχ. Στις προσφερόμενες σαλάτες, στα φρούτα, τα συνοδευτικά ή και στα κυρίως – πχ γεμιστά τους καλοκαιρινούς μήνες, όσπρια τους χειμερινούς). Όταν τροποποιείται το πρόγραμμα, θα αποστέλλεται στο ΠΑ.ΠΕΛ. μία εβδομάδα το αργότερο πριν την εφαρμογή του. Η Αναθέτουσα Αρχή έχει το δικαίωμα να ζητάει τροποποιήσεις βελτίωσης, μέσα στο πλαίσιο των απαιτήσεων της παρούσας διακήρυξης.

Σε κάθε γεύμα θα προσφέρονται:

- πρωινό (υποχρεωτικά)
- πρώτο πιάτο (προαιρετικά)
- δύο εναλλακτικά φαγητά ως κυρίως πιάτο (υποχρεωτικά) και
- συνοδευτικά (υποχρεωτικά) σύμφωνα με τους παρακάτω Πίνακες I «B2. Ανάλυση γευμάτων» και Πίνακας II (Γ. Βάρος μερίδων).

Τα δεκατέσσερα εβδομαδιαία γεύματα θα πρέπει να έχουν ενδεικτικά τουλάχιστον την πιο κάτω βασική σύνθεση, την οποία ο ανάδοχος μπορεί να βελτιώσει τόσο ποσοτικά όσο και ποιοτικά ως προς τη σύνθεσή τους.

Πρωινό (ενδεικτική σύνθεση) σύμφωνα με τους παρακάτω Πίνακας I «B1. Ανάλυση Πρωινού» Καφές* ή Τσάι ή Γάλα**

Ψωμί

Μερίδα βούτυρο (ατομική συσκευασία)

Μερίδα μέλι ή μαρμελάδα ή

Φρέσκα Φρούτα ή φρέσκος χυμός Αυγό βραστό

* Ο καφές θα είναι φίλτρου ή στιγμιαίος (μερίδες) αναγνωρισμένης βιομηχανίας

**Το γάλα του πρωινού θα είναι πλήρες μακράς διάρκειας ή εβαπορέ αναγνωρισμένης βιομηχανίας.

Κύριο πιάτο γεύματος και δείπνου

ΔΥΟ (2) γεύματα με φρέσκο κιμά και σαλάτα εποχής

ΔΥΟ (2) γεύματα με λαδερά και τυρί α' ποιότητας ή ζυμαρικά και τυρί α' ποιότητας ΔΥΟ (2) γεύματα με κοτόπουλο ,τυρί α' ποιότητας και σαλάτα εποχής

ΤΡΙΑ (3) γεύματα με κρέας και σαλάτα εποχής ΔΥΟ (2) γεύματα με ψάρι και σαλάτα εποχής.

ΔΥΟ (2) γεύματα με όσπρια και τυρί α' ποιότητας , ή λαχανικά και τυρί α' ποιότητας ή ομελέτα και τυρί α' ποιότητας.

Φρέσκα φρούτα ή γλυκό.

Για την παρασκευή των φαγητών ο ανάδοχος υποχρεούται να χρησιμοποιεί υλικά αρίστης ποιότητας. Όλα τα φαγητά θα περιέχουν γαρνιτούρα (ρούζι μακαρόνια πατάτες). Όλα τα γεύματα θα συνοδεύονται με ψωμί σαλάτα και φρέσκα φρούτα.

Ειδικότερα:

- Για τα κρέατα και τα πουλερικά θα είναι όλα νωπά αρίστης ποιότητας. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από καθαρό μυϊκό κρέας (νωπό αρίστης ποιότητας) το οποίο κρέας πρέπει να κόβει με ευθύνη του στην κουζίνα του εστιατορίου σε κιμά, σε ώρα προκαθορισμένη για να είναι δυνατός ο έλεγχος σε συνεννόηση με την αρμόδια επιτροπή παρακολούθησης και εποπτείας της λειτουργίας του φοιτητικού εστιατορίου.

Ιδιαίτερα οι κεφτέδες δεν θα περιέχουν ψωμί σε αναλογία μεγαλύτερη του 18% υπολογισμένου επί ξηράς ουσίας ,το δε ψήσιμό τους θα είναι πλήρες.

- Τα ψάρια θα είναι όλων των κατηγοριών Α' ποιότητας. Στον κατάλογο του εστιατορίου θα αναγράφεται με σαφήνεια αν το φαγητό είναι κατεψυγμένο.
- Τα λαχανικά και τα φρούτα θα είναι αρίστης ποιότητας. Απαγορεύεται η

χρησιμοποίηση κονσερβοποιημένων λαχανικών ή άλλων εδεσμάτων και υλικών σε κονσέρβα (π. χ. λουκάνικα, ντολμάδες, κ.λ.π.). Επιτρέπονται μόνο κονσερβοποιημένα φρούτα ως επιδόρπιο (κομπόστα). Στον κατάλογο με το εδεσματολόγιο ημέρας του εστιατορίου θα αναγράφεται με σαφήνεια αν είδος φαγητού είναι κατεψυγμένο.

- Τα βούτυρα τα φυτικά λίπη και τα φυτικά έλαια θα είναι αρίστης και αναγνωρισμένης βιομηχανίας. Ειδικότερα θα χρησιμοποιούνται και έπειτα από έγκριση της αρμόδιας Επιτροπής :
- Ελαιόλαδο για σαλάτα αγορανομικής οξύτητας 0- 1 βαθμών.
- Ελαιόλαδο για φαγητά αγορανομικής οξύτητας 0 - 1,5 βαθμών.
- Λάδι για τηγανητά αγορανομικής οξύτητας 0- 1, 5 βαθμών ή σπορέλαιο .
- Μαγειρικά λίπη αναγνωρισμένης βιομηχανίας.
- Βούτυρο γάλακτος για την παρασκευή των γλυκισμάτων
- Για την παρασκευή ζυμαρικών θα χρησιμοποιείται το μαγειρικό λίπος σε ποσοστό 50% και το βούτυρο γάλακτος σε ποσοστό 50%.

Τα εναπομείναντα από το τηγάνισμα έλαια δεν θα χρησιμοποιούνται ξανά. Απαγορεύεται ρητά η χρήση ζωικών λιπών.

- Το ψωμί θα είναι ημέρας με αλεύρι τύπου 70%.
- Τα τυριά, τα χορταρικά και όλα τα υπόλοιπα υλικά θα είναι Α' ποιότητας.

Ειδικά για το τυρί φέτα θα πρέπει να έχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ορίζει το άρθρο 83 του Κώδικα Τροφίμων για τη φέτα .

- Το γιαούρτι θα είναι πρόβειο ή και αγελαδινό, πλήρες ή και με μειωμένα λιπαρά, σε καμιά όμως περίπτωση υποκατάστατο.
- Οι πατάτες δεν θα πρέπει να είναι προτηγανισμένες. Ειδικότερα:

Το κρέας και ο κιμάς, θα πρέπει να είναι άνευ ορατού λίπους και πρόσθετων ξένων υλών, ενώ παράλληλα θα πρέπει να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης-συσκευασίας. Για τα κατεψυγμένα ψάρια δεν θα πρέπει να γίνεται προσθήκη πρόσθετων υλών ή να υπόκεινται σε άλλου είδους επεξεργασία, πέραν της κατάψυξης. Η οξείδωση, αφυδάτωση, απόψυξη- επανακατάψυξη, αλλοίωση καθώς και η παρουσία άλλων τεχνικών ελαττωμάτων, καθιστούν τα παραπάνω προϊόντα ακατάλληλα. Περαιτέρω, η θερμοκρασία παραλαβής αυτών, θα πρέπει να είναι στους -15ο C, ενώ είναι απαραίτητο να τηρούνται οι βασικοί κανόνες τυποποίησης-συσκευασίας.

Το πρώτο πιάτο, το κυρίως πιάτο και τα συνοδευτικά, θα παρέχονται δύο φορές την ημέρα και θα είναι διαφορετικό το γεύμα από το δείπνο.

Το εδεσματολόγιο με κοτόπουλο ή κρέας δεν θα επαναλαμβάνεται την ίδια ημέρα (μεσημέρι-βράδυ), ούτε στο εδεσματολόγιο της επόμενης ημέρας.

Τυχόν αλλαγές στο εδεσματολόγιο του αναδόχου, λόγω έλλειψης ενός προϊόντος στη αγορά, μπορούν να γίνουν μόνον μετά από αίτησή του στην αρμόδια Επιτροπή και έγκριση από την Αναθέτουσα Αρχή του Πανεπιστημίου ή εξουσιοδοτημένο από αυτό πρόσωπο, λόγω του επείγοντος.

Όλα τα προϊόντα υπόκεινται στις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και ποτών και τις διατάξεις που ορίζονται από την κείμενη νομοθεσία. Οι γενικοί όροι παραγωγής και διάθεσης νωπού κρέατος θα γίνονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Η μεταφορά των κρεάτων θα γίνεται υπό τις ενδεδειγμένες συνθήκες και με τα κατάλληλα μεταφορικά μέσα.

Πίνακας I

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΩΙΝΟΥ

B1. Ανάλυση ΠΡΩΙΝΟΥ

Σύμφωνα με τις προτάσεις του προσφέροντος

B2. Ανάλυση ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΕΙΠΝΟΥ	
Σύμφωνα με τις προτάσεις του προσφέροντος	
Λαδερά	μαύμ, γεμιστά, φασολάκια, μπριάμ, κουνουπίδι, αρακάς, κολοκυθάκια, μελιτζάνες κλπ
Όσπρια	φασόλια, φακές, ρεβίθια, φάβα κλπ

Πουλερικά	Κοτόπουλο τύπου 65%.
Ζυμαρικά	Μακαρόνια, πένες, ταλιατέλες, τορτελίνια κλπ
Κιμάς	Μουσακάς, παστίτσιο, μπιφτέκι, παπουτσάκια, κεφτέδες, σουτζουκάκια κ.λ.π
Κρέας	Μοσχάρι (νωπό χωρίς κόκαλο) – αρνί
Ψάρια- Θαλασσινά νωπά ή κατεψυγμένα	πέρκα, μαρίδα, φαγκρί κ.λ.π. – καλαμαράκια, χταπόδι, σουπιές, θράψαλα κλπ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΚΥΡΙΟΥ ΠΙΑΤΟΥ	
Απλές σαλάτες	μαρούλι, ντομάτα, λάχανο, αγγούρι, πιπεριές, ελιές, καλαμπόκι, ρύζι, κουνουπίδι , μπρόκολο και οποιοδήποτε άλλα υλικά μόνα τους ή με απλή ανάμειξη
Σύνθετες σαλάτες	σεφ, ρώσικη, τυροσαλάτα, τζατζίκι, χωριάτικη μελιτζανοσαλάτα, πατατοσαλάτα και κάθε συνδυασμός 2 ή περισσότερων υλικών με διαδικασία
Φέτα	Α' ποιότητας

ΦΡΟΥΤΑ	
Φρούτα Εποχής	Πορτοκάλι, μήλο, ροδάκινο, αχλάδι, σταφύλια κεράσια, κλπ
ΓΛΥΚΑ	
Γλυκό	Κομπόστα, κρέμα, ρυζόγαλο, γιαούρτι πρόβειο, πάστες, τρούφες, ζελέ φρούτων, χαλβάς εμπορίου κλπ
ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑΤΑ κυρίως πιάτου	

* Τα λουκάνικα και η πίτσα δε θεωρούνται υποκατάστατα των κατηγοριών «κρέας» και «κιμάς», λόγω μειωμένου κόστους σε σχέση με τα παραπάνω, και μπορούν χρησιμοποιούνται σποραδικά όταν υπάρχει αστοχία πρόβλεψης της ζήτησης και όταν δεν γίνεται να υποκατασταθούν με αντίστοιχα γεύματα των τριών πρώτων κατηγοριών.

Γ. Πίνακας II -Βάρος μερίδων

Πίνακας II	
ΕΙΔΟΣ	ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΒΑΡΟΣ
1.Κρέας ψητό ή μαγειρευτό χωρίς κόκαλο, λουκάνικο	

2.Ντολμάδες χωρίς σάλτσα	ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΑΣ
3.Κεφτέδες χωρίς σάλτσα	
4.Σουτζουκάκια χωρίς σάλτσα	
5.Μακαρόνια με κιμά	
6.Μπιφτέκι (10% μέγιστο λίπος)	
7.Ψάρια διάφορα είδη	
8.Κοτόπουλο	
9.Γαλοπούλα στήθος φέτα	
10.Πατάτες γιαχνί ή φούρνου, φασολάκια φρέσκα, μελιτζάνες, κολοκυθοπατάτες και άλλα λαχανικά	
11.Οσπρια φούρνου	
12.Οσπρια σούπα (φασολάδα, φακές)	
13.Αγκινάρες – Μπάμιες	
14.Αρακάς Βουτύρου	
15.Τηγανιτές Πατάτες ή Κολοκυθάκια	
16.Μακαρόνια χωρίς σάλτσα	
17.Ρύζι χωρίς σάλτσα	
18.Πουρές	
19.Σκορδαλιά	
20.Σαλάτα μαρούλι, λάχανο	
21.Σαλάτα ντομάτα, αγγούρι ή συνδυασμός	
22.Ταραμοσαλάτα, ρώσικη τζατζίκι κ.λ.π.,	
23.Χωριάτικη (με φέτα τουλάχιστον 50 γρ.)	
24.Βραστά σαλατικά ή χόρτα (σε ατμό)	
25.Παστίσιο, μουσακάς	
26.Τυρόπιτες ή σπανακόπιτες	
27.Γεμιστά με σάλτσα (ντομάτες, πιπεριές, κολοκύθια)	

28.Σούπες διάφορες	
29.Ταραμάς - Χαλβάς	
30.Φέτα	
31.Τυριά σκληρά	
32.Ελιές	
33.Καρπούζι – Πεπόνι	
34.Σταφύλια	
35.Κεράσια	
36.Μήλα - αχλάδια - ροδάκινα – πορτοκάλια - Βερίκοκα	
37.Ψωμί	
38.Πάστες, μπακλαβάς, τρίγωνα, γλυκά σε φόρμα, Κομπόστα	
39.Γλυκά ταψιού σε σιρόπι	
40.Ρυζόγαλο, κρέμες πιάτου, Λουκουμάδες με μέλι	
41.Παγωτά – Μπουγάτσες	

Επισημάνσεις :

- Για όλα τα είδη το γαρνίρισμα θα έχει βάρος κανονικής μερίδας. Έτσι για να υπολογίσουμε για Παράδειγμα: το βάρος μιας μερίδας ψαριού με πατάτες, προσθέτουμε το βάρος μιας μερίδας ψαριού (200 γρ.) στο βάρος μιας κανονικής μερίδας πατάτες (190 γρ.), οπότε το βάρος του φαγητού αυτού θα πρέπει να είναι 390 γρ.
- Η όλη φιλοσοφία διαμόρφωσης του εβδομαδιαίου μενού θα πρέπει να διέπεται από τις αρχές της Μεσογειακής Διατροφής.
- Η ποσότητα των μερίδων θα είναι η μέγιστη προβλεπόμενη από τις αγορανομικές διατάξεις .
- Στον κατάλογο με το μενού της ημέρας θα αναγράφεται με σαφήνεια αν κάποιο είδος φαγητού είναι κατεψυγμένο.
- Απαγορεύεται να προσφέρονται ημιέτοιμα προπαρασκευασμένα γεύματα ή άλλα έτοιμα φαγητά.
- Οι πρώτες ύλες πρέπει να είναι άριστης ποιότητας και ελεγμένες από τις

Κρατικές Υπηρεσίες. Η παρασκευή η μεταποίηση η παραγωγή η συσκευασία η αποθήκευση η μεταφορά η διανομή η διακίνηση και η διάθεση οφείλουν να πραγματοποιούνται με βάση τις βασικές αρχές υγιεινής. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες με βάση της αρχές ορθής υγιεινής πρακτικής που ορίζονται από τη σχετική νομοθεσία.

- Όλες οι προδιαγραφές των προϊόντων θα είναι απόλυτα σύμφωνες με όσα ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και την ισχύουσα Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία. Επιπλέον όλα τα προμηθευόμενα προϊόντα που χρησιμοποιούνται, προέρχονται από Επώνυμους και Πιστοποιημένους Προμηθευτές οι οποίοι αξιολογούνται καθ' όλη τη διάρκεια της συνεργασίας μας. Η παραγωγή ζεστών πιάτων γίνεται σταδιακά, τηρώντας έτσι τις τέσσερις ώρες μεγίστης διατήρησης και παραμονής τους μέχρι τη στιγμή που θα καταναλωθούν βάση των ορθών παραγωγικών πρακτικών που ορίζονται από τον Ενιαίο Φορέα Τροφίμων (ΕΦΕΤ).
- Προσφερόμενος αριθμός επιπλέον **δωρεάν** σιτηρεσίων και εκδηλώσεων σύμφωνα με την τεχνική του προσφορά, η οποία και επισυνάπτεται ως παράρτημα.

Λοιποί Όροι

- Η αντισυμβατική συμπεριφορά της αναδόχου εταιρείας αποτελεί λόγω αποκλεισμού του σε επόμενους διαγωνισμούς του Ιδρύματος.
- Η ανάδοχος εταιρεία δεσμεύεται ότι θα τηρεί τις υποχρεώσεις στους τομείς του περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου που έχουν θεσπιστεί με το δίκαιο της Ένωσης, το εθνικό δίκαιο, συλλογικές συμβάσεις ή διεθνείς διατάξεις περιβαλλοντικού, κοινωνικοασφαλιστικού και εργατικού δικαίου οι οποίες απαριθμούνται στο Παράρτημα Χ του Προσαρτήματος Α του Ν. 4412/2016.
- Η Ανάδοχος εταιρεία και το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου θα προσπαθούν να ρυθμίζουν καλόπιστα κάθε διαφορά, που τυχόν θα προκύψει στις μεταξύ τους σχέσεις κατά την διάρκεια της ισχύος της σύμβασης. Επί διαφωνίας, η διαφορά θα λύνεται από τα Ελληνικά Δικαστήρια και συγκεκριμένα τα Δικαστήρια της Τρίπολης, σύμφωνα με την κείμενη Ελληνική Νομοθεσία, εφαρμοστέο δε δίκαιο είναι πάντοτε το Ελληνικό. Δεν αποκλείεται όμως, για ορισμένες περιπτώσεις εφόσον συμφωνούν και τα δύο μέρη, να γίνει προσφυγή των συμβαλλομένων,

αντί στα Δικαστήρια, σε διαιτησία, σύμφωνα πάντα με την Ελληνική Νομοθεσία και με όσα μεταξύ τους συμφωνήσουν. Αν δεν επέλθει τέτοια συμφωνία, η αρμοδιότητα για την επίλυση της διαφοράς ανήκει στα Ελληνικά Δικαστήρια κατά τα οριζόμενα στην παραπάνω παράγραφο.

- Οποιαδήποτε τροποποίηση της σύμβασης πρέπει να εξασφαλίζει την υλοποίηση του έργου όπως προδιαγράφηκε θα έχει ισχύ εφόσον γίνει εγγράφως και υπογραφεί και από τα δύο μέρη.

Κατά τα λοιπά ισχύουν οι κείμενες διατάξεις, βάσει των οποίων διενεργήθηκε ο διαγωνισμός αυτός.

Η παρούσα σύμβαση υπερισχύει από κάθε άλλο κείμενο, στο οποίο αυτή στηρίζεται (Διακήρυξη, Όροι Συμφωνιών, Προσφορές, κλπ.), εκτός φυσικά από προφανή σφάλματα ή παραδρομές. Η παρούσα σύμβαση διέπεται από τις διατάξεις του του ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)" και τις τροποποιήσεις αυτού.

Τέλος, η παρούσα σύμβαση, αφού συντάχθηκε σε τρία πρωτότυπα και αφού διαβάστηκε και βεβαιώθηκε, υπογράφεται από τους συμβαλλόμενους.

ΟΙ ΣΥΜΒΑΛΛΟΜΕΝΟΙ

Για το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου
Κατσής Αθανάσιος

Για την Εταιρεία
Ο νόμιμος εκπρόσωπος
Κακογιάννης Ηλίας

***Συνημμένο υπάρχει και το εδεσματολόγιο καθώς και οι πρόσθετες ΔΩΡΕΑΝ παροχές**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι- ΔΩΡΕΑΝ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ

Α. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ ΣΙΤΙΣΗΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ (ΤΡΙΠΟΛΗΣ, ΚΟΡΙΝΘΟΥ ΚΑΙ ΝΑΥΠΛΙΟΥ)

Σε θέματα **επιχορήγησης Δραστηριοτήτων – Εκδηλώσεων** συμφωνούμε και αποδεχόμαστε να παρέχουμε τα κάτωθι:

- Δωρεάν παραχώρηση εκδήλωσης για την κοπή της Πρωτοχρονιάτικης Πίτας.
- Δωρεάν παραχώρηση εκδήλωσης για την γιορτή των Χριστουγέννων.
- Δωρεάν παραχώρηση εκδήλωσης εαρινής δεξίωσης.
- Δωρεάν εκδήλωση για λογαριασμό του Ιδρύματος, την ημέρα του εορτασμού των Τριών Ιεραρχών.
- Δωρεάν προσφορά εκδήλωσης γεύματος (σουβλάκια, πατάτες, σαλάτα, τυριά) στους υπαλλήλους και στο διδακτικό προσωπικό των τμημάτων της Ομάδας Α του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στη εορτή της Τσικνοπέμπτης.
- Δωρεάν παραχώρηση εκδήλωσης – φοιτητικής βραδιάς με street food μενού.
- Δωρεάν προσφορά εκδήλωσης με παροχή καφέδων, αναψυκτικών και γλυκών σε κάθε Ορκωμοσία Μεταπτυχιακών Φοιτητών όλων των Τμημάτων της Ομάδας Α του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.
- Δωρεάν προσφορά εκδήλωσης με παροχή καφέδων, αναψυκτικών και γλυκών σε κάθε συνεδρίαση του Πρυτανικού Συμβουλίου και της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου, προσκεκλημένων, σπουδαστών με ανταλλαγή προγραμμάτων εξωτερικού κλπ.

		<ul style="list-style-type: none"> • εαρινή δεξίωση (1) 	=600	
			=600	
		<ul style="list-style-type: none"> • Τριών Ιεραρχών (1) 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Εορτή της Τσικνοπέμπτης (1) 	=600	
			=600	
		<ul style="list-style-type: none"> • Φοιτητική βραδιά (1) 	2 Συνεδριάσεις *100 άτομα = 200	
		<ul style="list-style-type: none"> • Ορκωμοσία Μεταπτυχιακών Φοιτητών (τουλάχιστον 2) 	5 Συνεδριάσεις *50 άτομα =250	
		<ul style="list-style-type: none"> • Συνεδριάσεις Συμβουλίου και Συγκλήτου (τουλάχιστον 5) 	2 Εκδηλώσεις *50 άτομα =100	
		<ul style="list-style-type: none"> • Υποδοχή προσκεκλημένων φοιτητών (τουλάχιστον 2) 		
			=600	
		<ul style="list-style-type: none"> • Εθελοντική Ημέρα Αιμοδοσίας (1) 	=100	

		<ul style="list-style-type: none"> • Πρωτάθλημα αθλημάτων (1) • Διάφορες εκδηλώσεις (2) 	2 Εκδηλώσεις *100 άτομα = 200	
		ΣΥΝΟΛΟ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ = 19 (κατ' ελάχιστον)		
2	ΚΟΡΙΝΘΟΣ	<ul style="list-style-type: none"> • κοπή της Πρωτοχρονιάτικης Πίτας (1) • γιορτή των Χριστουγέννων (1) • εαρινή δεξίωση(1) • Τριών Ιεραρχών (1) • Εορτή της Τσικνοπέμπτης (1) • Φοιτητική βραδιά (1) 	<p>=200</p> <p>=200</p> <p>=200</p> <p>=200</p> <p>=200</p> <p>=200</p>	Παροχή δέκα (10) επιπλέον ημερησίων σιτηρεσίων.

		<ul style="list-style-type: none"> • Ορκωμοσία Μεταπτυχιακών Φοιτητών (τουλάχιστον 2) • Συνεδριάσεις Συμβουλίου και Συγκλήτου (τουλάχιστον 5) • Υποδοχή προσκεκλημένων φοιτητών (τουλάχιστον 2) • Εθελοντική Ημέρας Αιμοδοσίας (1) • Πρωτάθλημα αθλημάτων (1) • Διάφορες εκδηλώσεις (2) 	<p>2 Συνεδριάσεις *100 άτομα = 200</p> <p>5 Συνεδριάσεις *50 άτομα =250</p> <p>2 Εκδηλώσεις *50 άτομα =100</p> <p>=200</p> <p>=50</p> <p>2 Εκδηλώσεις *100 άτομα = 200</p>	
--	--	---	--	--

		ΣΥΝΟΛΟ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ = 19 (κατ' ελάχιστον)		
3	ΝΑΥΠΛΙΟ	<ul style="list-style-type: none"> • κοπή της Πρωτοχρονιάτικης Πίτας (1) • γιορτή των Χριστουγέννων (1) • εαρινή δεξίωση (1) • Τριών Ιεραρχών (1) • Εορτή της Τσικνοπέμπτης (1) • Φοιτητική βραδιά(1) • Ορκωμοσία Μεταπτυχιακών Φοιτητών (τουλάχιστον 2) 	=250	Παροχή δέκα (10) επιπλέον ημερησίων σιτηρεσίων.
			=250	
			=250	
			=250	
			=250	
			=250	
			=250	
			2 Συνεδριάσεις *100 άτομα = 200	

	<ul style="list-style-type: none"> • Συνεδριάσεις Συμβουλίου και Συγκλήτου (τουλάχιστον 5) • Υποδοχή προσκεκλημένων φοιτητών (τουλάχιστον 2) • Εθελοντική Ημέρας Αιμοδοσίας (1) • Πρωτάθλημα αθλημάτων (1) • Διάφορες εκδηλώσεις (2) 	<p>5 Συνεδριάσεις *50 άτομα =250</p> <p>2 Εκδηλώσεις *50 άτομα =100</p> <p>=250</p> <p>=50</p> <p>2 Εκδηλώσεις *100 άτομα = 200</p>	
	<p>ΣΥΝΟΛΟ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ = 19 (κατ' ελάχιστον)</p>		

Β. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ ΠΡΟΣ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ Α ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Η εταιρεία Korinthian Palace Catering A.E. δεσμεύεται ότι σε συνεργασία με ειδικούς, θα πραγματοποιεί ενημερώσεις, σεμινάρια και περιβαλλοντικά

προγράμματα σε σχέση με την σίτιση, την διατροφή, το περιβάλλον, ενδεικτικά αναφέρουμε :

- ημερίδες ενημέρωσης διατροφής,
- παρουσία διατροφολόγου για ενημερώσεις μέσω αναρτήσεων σε ιστοσελίδα και στον

χώρο του κάθε εστιατορίου,

- διανομή έντυπου υλικού με πρόγραμμα διατροφής σε αλλαγή εποχής και περίοδο

Νηστειών,

- ανακύκλωση πρώτων υλών μέσω κομποστοποίησης και συνέργεια με τους λοιπούς

οργανισμούς του Πανεπιστημίου τεχνική υπηρεσία π.χ. συντήρηση πρασίνου,

- ημερίδες ενημέρωσης από κατάλληλο επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας για τα μέτρα προστασίας σχετικά με τον covid-19,

- έκδοση των ημερησίων μενού και στον ελληνικό κώδικα μπράιγ, προκειμένου να δοθεί η δυνατότητα άμεσης ενημέρωσης και στους φοιτητές με προβλήματα όρασης.

- διαμόρφωση – τροποποίηση φοιτητικών εστιατορίων έτσι ώστε να καταστούν προσβάσιμα (π.χ. τοποθέτηση ραμπών) για τους φοιτητές οι οποίοι λόγω μόνιμης ή και προσωρινής αδυναμίας (π.χ. τραυματισμοί) δεν μπορούν αυτοεξυπηρετηθούν μέσα σε αυτά. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται η κοινωνικοποίηση των ευπαθών ομάδων και η ευαισθητοποίηση των μελών της κοινότητας των φοιτητών .

Η επιχείρηση θα συμβάλλει με κάλυψη σε εξοπλισμό (όπως τραπέζια, καρέκλες κ.α.) στις πολιτιστικές εκδηλώσεις των φοιτητών που

22SYMV009912205 2022-01-12

συνδιοργανώνονται με το Πανεπιστήμιο.

Θα προσφέρουμε τη δυνατότητα διοργάνωσης ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ από τους Chef της εταιρείας μας και Γευσιγνωσία από τους σπουδαστές και το διοικητικό προσωπικό στο χώρο του εστιατορίου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ-
ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ-
ΒΕΛΤΙΩΣΕΙΣ
ΜΕΝΟΥ

1η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ - ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ , ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ-ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ & ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ – ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΕΪΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ – ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ , ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ, ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ</p>

2η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ</p> <p>ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ , ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ-ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ, ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ, ΤΥΡΟΠΙΤΑΚΙΑ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΕΪΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ</p>

3η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ	
ΠΡΩΙΝΟ	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ - ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ,</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ,</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ,</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ,</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ</p>	<p>ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ</p>

	ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ	ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ & ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ- ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	ΒΕΡΥΚΟΚΟ / ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ / ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ & ΓΑΛΟΠΟΥ ΛΑ- ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΒΕΡΥΚΟΚΟ / ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ / ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ & ΓΑΛΟΠΟΥ ΛΑ - ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΕΪΚ ΠΟΡΤΟΚΑ ΛΙΟΥ	ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ
--	---	--	---	--	---	--	-----------

4η Εβδομάδα

	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΙΝΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ- ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡ ΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ, ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ- ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡ ΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ- ΚΙΤΡΙΝΟ ΤΥΡΙ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡ ΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΚΕΪΚ ΛΑΔΙΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕ Σ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑ ΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ / ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ / ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑ ΚΑ, ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ, ΣΤΑΦΙΔΟ ΨΩΜΟ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡ ΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΦΕΤΕΣ ΤΟΣΤ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ, ΦΕΤΕΣ ΖΑΜΠΟΝ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ - ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ, ΚΕΪΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ- ΚΑΦΕΣ ΦΡΥΓΑΝΙ ΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩ Σ, ΒΟΥΤΥΡΟ - ΜΕΛΙ - ΜΑΡΜΕΛ ΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚ Ο, ΦΡΑΟΥΛ Α & ΡΟΔΑΚΙΝ Ο, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑ ΚΑ, ΚΕΪΚ ΒΑΝΙΛΙΑΣ & ΑΜΥΓΔΑΛ ΟΥ	ΤΣΑΙ - ΓΑΛΑ - ΧΥΜΟΣ-ΚΑΦΕΣ, ΨΩΜΙ ΛΕΥΚΟ & ΣΙΚΑΛΕΩΣ ΒΟΥΤΥΡΟ- ΜΕΛΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ ΒΕΡΥΚΟΚΟ,ΦΡΑΟΥΛΑ & ΡΟΔΑΚΙΝΟ, ΑΥΓΟ ΒΡΑΣΤΟ, ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΒΟΥΤΥΡΟΥ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ, ΚΕΪΚ ΑΝΑΜΕΙΚΤΟ

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΩΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ , ΤΟΝΟ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p>
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ</p>

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΠΝΟ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	<p>ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ</p>	<p>ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΕΡΥ</p>	<p>ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝ</p>	<p>ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ , ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ</p>	<p>ΠΑΤΑΤΟΣΟΥΠΑ</p>	<p>ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ</p>	<p>ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ</p>
		<p>ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ</p>	<p>ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ</p>	<p>ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ</p>	<p>ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ</p>	<p>ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ</p>
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	<p>ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ</p>	<p>ΠΕΝΝΕΣ ΜΠΟΛΟΝΕΖ</p>	<p>ΡΕΒΥΘΟΡΙΖΟ</p>	<p>ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, & ΜΠΕΣΑΜΕΛ</p>	<p>ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ</p>	<p>ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p>	<p>ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΨΗΤΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ</p>
		<p>ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ</p>	<p>ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ,ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ</p>	<p>ΜΑΡΙΔΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ , ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p>	<p>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ ΚΑΙ ΠΛΙΓΟΥΡΙ</p>	<p>ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΓΙΑΧΝΙ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ</p>	<p>ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΠΛΙΓΟΥΡΙ</p>	<p>ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑΚΑΙ</p>

			ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ				ΚΑΡΟΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
	ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ ,ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΕ ΣΟΣ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ	HOT-DOG ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗΣ , ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΟΣ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ - ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ ΚΑΙ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	BURGER ΜΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥ ΛΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΕ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ , ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΕΤΑ ΦΡΕΣΚΟ ΔΥΟΣΜΟ & ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΖΑΡΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΟΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p> <p>ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΡΟΒΕΙΟ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ , ΕΣΑΝΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΓΛΥΚΟ ΨΥΓΕΙΟΥ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ</p>

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ								
		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ	ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΑΥΓΟΚΟΜΕΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΡΑΚΑ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΤΥΡΙΩΝ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟ ΝΕ	ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΕΡΥ
		ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ	ΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΖΑΜΠΟΝΟ ΤΥΡΟΠΙΤΑ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΚΡΕΠΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ , ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΠΙΤΑ ΜΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΚΤΡΕΜΜΥΔΙ , ΝΤΟΜΑΤΑ , ΜΑΡΟΥΛΙ ΚΑΙ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ	ΑΡΝΑΚΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΙΓΑΝΑΤΕΣ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ	ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝ ΑΚΙ	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ
		ΨΗΤΗ ΠΕΡΚΑ ΜΕ ΖΕΣΤΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΠΑΜΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ	ΦΡΕΣΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΠΛΑΚΙ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΡΝΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΥΛΙΓΜΕΝ Ο ΣΤΗΝ ΛΑΔΟΚΟΛ Α	ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤ ΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
		ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΩΓΚΡΑΤΕΝ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΙΤΟΥΛΕΣ , ΡΟΔΕΛΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ , ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΠΙΤΑ ΜΕ ΦΑΛΑΦΕΛ , ΣΟΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΤΡΙΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΜΕ ΜΥΝΤΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΚΑΠΑΜΑ ΜΕ , ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΟΤΟΜΠΟ ΥΚΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ & ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡ ΔΑΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ
	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΠΙΠΕΡΙΑ , ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΝ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕ Τ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥΧΡΩ ΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙ ΣΜΕΝΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

						, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ	ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΙΑ- ΦΕΙΓ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΛΥΚΟ ΨΥΓΕΙΟΥ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΤΡΟΥΦΑ

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ								
		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΠΝΟ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΑΥΓΟΚΟΜΕΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ	ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΕΡΥ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ , ΚΑΡΟΤΟ, ΣΕΛΕΡΥ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ	ΣΟΥΠΑ ΤΟΥ ΣΕΦ	ΚΟΛΟΚΥΘ ΟΣΟΥΠΑ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΡΑΚΑ
		ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΜΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
		ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΧΥΛΟΠΙΤΕΣ	ΣΟΥΦΛΕ ΤΥΡΙΩΝ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΜΠΕΣΑΜΕΛ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΔΑΦΝΗ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	BURGER ΜΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ , ΤΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ , ΜΑΡΟΥΛΙ & ΣΩΣ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΟΔΕΛΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ , ΡΥΖΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ	ΡΥΖΙ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΦΑΚΟΡΥΖΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΩΓΚΡΑΤΕΝ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΠΡΑΣΟ	ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΑΡΑΒΙΚΗ ΠΙΤΑΚΑΙ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	ΣΟΥΝΤΖΟΥΚΑ ΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ & ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ

		ΓΙΟΥΒΕΡΛΑΚΙΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΠΙΛΑΦΙ	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΑΝΣΕΤΑ ΣΟΣ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΚΑΙ ΜΑΡΟΥΛΙ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΟΥΑ ΜΕ ΛΑΖΑΝΙΑ	ΣΟΥΠΙΑ ΓΙΑΧΝΙ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΣΤΡΟΓΚΑΝ ΩΦ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ , ΦΡΕΣΚΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙ Α, ΚΑΙ ΡΥΖΙ	ΓΥΡΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΣ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ		<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ,ΣΠΑΝΑΚΙ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΠΑΤΑΤΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΟΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ Α ΦΑΣΟΛΙΑ, ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΤΟΥΡΣΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΕΙΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΜΟΥΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΠΟΡΤΟΚΑ ΛΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΤΟΥΛΟΥΜΠΑ</p>

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ , ΚΑΡΟΤΟ, ΣΕΛΕΡΥ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ	ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΑΥΓΟΚΟΜΕΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΤΥΡΙΩΝ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ	ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΕΡΥ

	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙΑ	ΑΛΜΥΡΗ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΡΟΛΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΡΟΛΟ ΜΕ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΛΕΜΟΝΑΤΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ , ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ , ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΤΗΓΑΝΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΤΗΑΝΗΤΗ	ΛΑΧΑΝΟΝΤΟΛΑ ΜΑΔΕΣ ΜΕ ΚΙΜΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΑΙ ΡΥΖΙ	
	ΦΙΛΕΤΟ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟΥ	ΑΡΝΙ ΜΕ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ ΜΠΑΛΑΝΤΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	ΣΚΙΟΥΦΙΧΤΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	
	ΑΡΑΚΑΣ ΛΕΜΟΝΑΤΟΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ , ΤΥΡΙΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΑΧΙΒΑΔΕΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΠΕΡΚΑ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΣΟΥΝΤΖΟ ΥΚΑΚΙΑ ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ , ΤΥΡΙ, ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ , ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ , ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΙΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ , ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΙ ΣΟΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ , ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ , ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ , ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ , ΤΟΝΟ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ , ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ , ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ								
		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΠΝΟ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΕΡΥ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟΝΕ ΜΕ ΚΡΙΘΑΡΑΚΙ , ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ	ΠΑΤΑΤΟΣΟΥΠΑ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ
		ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ
		ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	ΡΕΒΥΘΟΡΙΖΟ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΠΑΠΟΥΤΣΑΚΙ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, & ΜΠΕΣΣΑΜΕΛ	ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΚΑΙ ΣΠΑΝΑΚΙ	ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΣΟΛΩΜΟ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΨΗΤΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΨΗΜΕΝΕΣ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ, ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ ΚΑΙ ΦΕΤΑ	ΜΑΡΙΔΑ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ , ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ ΚΑΙ ΠΛΙΓΟΥΡΙ	ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΓΙΑΧΝΙ ΜΕ ΜΑΡΑΘΟ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ Α ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΠΛΙΓΟΥΡΙ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΑΡΑΚΑΚΑΙ ΚΑΡΟΤΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
		ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΙΚΟΝ ,ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΠΑΝΣΕΤΑ ΧΟΙΡΙΝΗ ΜΕ ΣΟΣ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ	HOT-DOG ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΦΡΑΝΚΦΟΥΡΤΗΣ , ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΣΝΙΤΣΕΛ ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΣΟΣ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ - ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ ΚΑΙ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	BURGER ΜΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΕ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
		ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΜΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ , ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΕΤΑ ΦΡΕΣΚΟ ΔΥΟΣΜΟ & ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΖΑΡΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΟΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ
	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΜΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ , ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ, ΦΕΤΑ ΦΡΕΣΚΟ ΔΥΟΣΜΟ & ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΖΑΡΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΟΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ

		ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ					Ι ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖ Α ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛ Ε ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝ Ο ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔ Ο ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ
	ΕΠΙΛΟΡΡΙΠΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡ ΕΚΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΡΟΒΕΙΟ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ , ΕΣΑΝΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΛΥΚΟ ΨΥΓΕΙΟΥ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤ Α ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕ ΝΟ ΣΙΡΟΠΙ ΚΑΙ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΣΟΥΠΑ	ΚΟΤΟΣΟΥΠΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΑΥΓΟΚΟΜΕΝΗ ΣΑΛΤΣΑ	ΣΟΥΠΑ ΒΕΛΟΥΤΕ ΑΡΑΚΑ	ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΑ ΤΥΡΙΩΝ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΚΡΟΥΤΟΝ	ΣΟΥΠΑ ΜΙΝΕΣΤΡΟ ΝΕ	ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠ Α ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΕΛΙΑ, ΚΑΡΟΤΟ ΚΑΙ ΣΕΛΕΡΥ
		ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΕΤΑ	ΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΖΑΜΠΟΝΟ ΤΥΡΟΠΙΤΑ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΚΡΕΠΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ , ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΠΙΤΑ ΜΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΚΤΡΕΜΜΥΔΙ , ΝΤΟΜΑΤΑ , ΜΑΡΟΥΛΙ ΚΑΙ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ	ΑΡΝΑΚΙ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΙΓΑΝΑΤΕΣ	ΦΑΣΟΛΑΔΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ	ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝ ΑΚΙ	ΚΙΜΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΣ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ

	ΨΗΤΗ ΠΕΡΚΑ ΜΕ ΖΕΣΤΗ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΠΑΜΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ	ΦΡΕΣΚΟ ΦΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΠΛΑΚΙ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΡΝΙ ΚΛΕΦΤΙΚΟ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΤΥΛΙΓΜΕΝΟ ΣΤΗΝ ΛΑΔΟΚΟΛΑ	ΨΑΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΩΓΚΡΑΤΕΝ	ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΙΤΟΥΛΕΣ , ΡΟΔΕΛΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ , ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΠΙΤΑ ΜΕ ΦΑΛΑΦΕΛ , ΣΟΣ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΤΡΙΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΜΕ ΜΥΝΤΖΗΘΡΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΚΑΠΑΜΑ ΜΕ , ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΟΤΟΜΠΟ ΥΚΙΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ & ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΠΙΠΕΡΙΑ , ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΝ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ , ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p>
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΜΙΛ- ΦΕΙΓ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΨΗΤΑ ΜΗΛΑ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΓΛΥΚΟ ΨΥΓΕΙΟΥ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΤΡΟΥΦΑ</p>

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΠΑΤΑΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ,ΣΠΑΝΑΚΙ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΜΠΡΟΚΟΛΟ, ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ, ΚΑΡΟΤΟ, ΠΑΤΑΤΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΩΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΛΕΜΟΝΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΕΙΚ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΜΟΥΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΠΟΡΤΟΚΑ ΛΟΠΙΤΑ</p>

ΒΑΣΙΚΟ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΟ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΕΒΔΟΜΑΔΩΝ(ΑΠΡΙΛΙΟΣ - ΙΟΥΝΙΟΣ ΚΑΙ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ-ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ)

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ
		ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΚΟΤΟΠΙΤΑΚΙΑ	ΑΛΜΥΡΗ ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΜΕ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΠΑΤΑΤΟΠΙΤΑ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ

ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ & ΡΥΖΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ & ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΜΠΡΙΑΜ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ , ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ ΜΕ ΡΥΖΙ ΜΕ STICKS ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΓΕΜΙΣΤΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ
	ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ	ΑΡΝΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ
	ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΣΠΕΝΤΖΟΦΑΙ ΜΕ ΠΕΝΝΕΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ ,ΚΟΥΚΟΥΝΑΡΙ & ΣΤΑΦΙΔΕΣ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΛΥΩΝΑΙΖ ΚΑΙ ΣΟΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΩΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ , ΤΟΝΟ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ
	ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΟΥΣ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΟΓΛΥΚΟ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΙΛ- ΦΕΙΓ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ

1η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ	ΚΡΕΠΑ ΖΑΜΠΟΝ ΤΥΡΙ	ΕΛΙΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ - ΤΥΡΙ
	ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	ΣΟΥΝΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ & ΜΕ ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΙΟΜΑΤΑ , ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΓΙΑΧΝΙ	ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΜΠΡΙΑΜ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ , ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ
	ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ	ΓΑΛΕΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ ΜΠΥΡΑΣ , ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΨΗΤΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΛΑ ΚΡΕΜ ΜΕ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ
	ΠΙΤΣΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΤΥΡΙ, ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ ΜΕ ΜΠΕΙΚΟΝ, ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΟΔΕΛΑ	ΗΟΤ-ΔΟΓ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΒQ ΜΕ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΕ ΔΕΝΑΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ
	ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΑΝΗΘΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΖΑΡΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΑΝΗΘΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
	ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΩΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ
					ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	

		ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ						
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΡΟΒΕΙΟ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟΠΙΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΩΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ , ΕΣΑΝΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΩΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΓΛΥΚΟ ΨΥΓΕΙΟΥ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΑΒΑΝΙ	

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΛΑΔΙΟΥ	ΕΛΙΟΠΙΤΑ	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ - ΤΥΡΙ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΜΑΚΑΡΟΝΟΠΙΤΑ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ
		ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ , ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΤΥΡΙΑ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΙΤΑ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ
	ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	ΡΕΒΥΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ	ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΣΤΡΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΓΙΑΧΝΙ	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ	
	ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ	ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΠΙΤΟΥΛΕΣ , ΡΟΔΕΛΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ , ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΛΕΜΟΝΟΡΙΓΑΝΑ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΕΝΝΕΣ	ΠΕΡΚΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΨΗΤΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ	ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΗΝ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΠΙΤΣΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΜΠΡΟΚΟΛΟ , ΜΠΕΙΚΟΝ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΑΡΑΚΑΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟΣ ΜΕ ΚΑΡΟΤΑ , ΠΑΤΑΤΕΣ & ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΣΚΟΡΔΑΤΗ ΚΟΤΟΤΗΓΑΝΙΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ , ΠΑΠΡΙΚΑ ΚΑΙ ΤΖΙΤΖΕΡ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ	

ΣΥΝΟΛΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΠΙΠΕΡΙΑ , ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΣ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p>
	ΕΠΙΔΟΡΤΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΜΙΛ- ΦΕΙΓ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ -ΖΕΛΕ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΕΡΑΣΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</p>

2η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΠΝΟ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	<p>ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ ΜΕ ΑΦΡΑΤΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΖΥΜΑΡΙ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΡΙΓΑΝΗ</p>	<p>ΚΟΤΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΠΙΠΕΡΟΠΙΤΑ</p>	<p>ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ</p>	<p>ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ</p>	<p>ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ - ΤΥΡΙ</p>	<p>ΤΥΡΟΨΩΜΟ</p>
		<p>ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΦΛΟΓΕΡΑ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ</p>	<p>ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ</p>	<p>ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ</p>	<p>ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ</p>	<p>ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΠΡΑΣΟ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΛΑΔΙΟΥ</p>	<p>ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ</p>	<p>ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ</p>
	ΚΥΡΙΟΣ	<p>ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ</p>	<p>ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ</p>	<p>ΦΑΣΟΛΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ</p>	<p>ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΤΗΓΑΝΗΤΑ</p>	<p>ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ</p>	<p>BURGER ΜΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ , ΤΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ , ΜΑΡΟΥΛΙ &</p>	<p>ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ</p>

			ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ		ΣΟΣ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΟΔΕΛΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ		
	ΜΠΡΙΑΜ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ , ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	ΣΟΥΝΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ & ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ
	ΣΠΕΝΤΖΟΦΑΙ ΑΠΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ , ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΑΦΡΑΤΟ ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΨΩΜΙ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ , ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ , ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ ΡΟΔΕΛΑ	ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ	ΣΟΥΠΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΗ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΕ ΝΤΑΚΟ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ,ΣΠΑΝΑΚΙ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΟΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ,ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ , ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΟΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΟΥΣ ΒΑΝΙΛΙΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ , ΕΞΑΝΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ - ΤΥΡΙ	ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ	ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ
		ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ	ΜΠΑΤΖΙΝΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙ	ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ & ΡΥΖΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ & ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΜΠΡΙΑΜ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ , ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ ΜΕ ΡΥΖΙ ΜΕ ΣΤΙΚΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ	ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ ΜΕ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ ΓΕΜΙΣΤΑ ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ
		ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΧΤΑΠΟΔΙ	ΑΡΝΑΚΙ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΛΕΜΟΝΑΤΕΣ	ΧΤΑΠΟΔΑΚΙ ΜΕ ΚΟΦΤΟ ΜΑΚΑΡΟΝΑΚΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΠΙΛΑΦΙ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ
		ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ	ΖΥΝΑΡΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΒΑΣΙΛΙΚΟΥ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΑΛΛΑ ΚΡΕΜ ΜΕ ΠΕΝΕΣ	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΠΕΣΤΟ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ	ΠΑΝΣΕΤΑ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΠΙΤΕΣ , ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	ΠΙΤΣΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ
	ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ
		ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΚΑΡΟΤΟ , ΚΡΟΥΤΟΝ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ
		ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	ΤΟΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ , ΤΟΝΟ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΝΗΘΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
		ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΩΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ	ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΣ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ	ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΩΣ ΔΥΟΣΜΟΥ	ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ

ΕΠΙΔΟΡΓΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΜΙΑ- ΦΕΙΓ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΣΑΜΑΛΙ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΜΑΣΤΙΧΑΣ
-----------	---	--	--	---	--	---	---

3η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΔΕΙΠΝΟ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΜΠΑΤΖΙΝΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ
		ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ	ΚΑΣΕΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	ΣΟΥΝΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ & ΜΕ ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΙΟΜΑΤΑ , ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ	ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΓΙΑΧΝΙ	ΣΟΥΦΛΕ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ	ΜΠΡΙΑΜ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ , ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	
	ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ, ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ	ΓΑΛΕΟΣ ΤΗΓΑΝΗΤΟΣ ΜΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ ΜΠΥΡΑΣ , ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑ ΨΗΤΗ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΛΛΑ ΚΡΕΜ ΜΕ ΡΥΖΙ ΜΠΑΣΜΑΤΙ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ	ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ	ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΑΠΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΠΟΥΡΕ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	
	ΠΙΤΣΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΤΥΡΙ, ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΗΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΤΑΛΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΗΟΤ-ΔΟΓ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΛΑΜΠ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΡΟΔΕΛΑ	ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ	ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΕ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ ΚΑΙ ΨΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΑΝΗΘΟ, ΝΤΟΜ ΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΡΥΖΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ- ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΖ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ, ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΠΑΤΖΑΡΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΣΩΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝ Α ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ, ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΙ ΣΩΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝ Α ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ, ΑΝΗΘΟ, ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ, ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>
	ΕΠΙΔΩΡΓΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΡΟΒΕΙΟ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΠΑΣΤΑ ΦΛΩΡΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ, ΕΞΑΝΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΩΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ</p>

4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΓΕΥΜΑ

		ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΓΕΥΜΑ	ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	<p>ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ</p>	<p>ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤΑ ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ</p>	<p>ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ</p>	<p>ΤΥΡΟΨΩΜΟ</p>	<p>ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ</p>	<p>ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤ Α ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ</p>	<p>ΤΥΡΟΨΩΜΟ</p>
		<p>ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤ Α ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΛΑΔΙΟΥ</p>	<p>ΖΑΜΠΟΝΟΤΥΡΟΠΙΤ Α ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ, ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΤΥΡΙΑ ΣΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΟΥΡΟΥ</p>	<p>ΣΠΑΝΑΚΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΠΑΝΑΚΙ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΛΑΔΙΟΥ</p>	<p>ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ</p>	<p>ΚΟΛΟΚΥΘΟΠΙΤ Α ΧΩΡΙΣ ΦΥΛΛΟ</p>	<p>ΣΚΟΡΔΟΨΩΜΟ</p>	<p>ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ, ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ</p>
	ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	<p>ΜΕΞΙΚΑΝΙΚΗ ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ</p>	<p>ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ</p>	<p>ΡΕΒΥΘΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΙΓΑΝΗ</p>	<p>ΑΡΝΑΚΙ ΓΑΣΤΡΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΕΠΟΧΗΣ</p>	<p>ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΓΙΑΧΝΙ</p>	<p>ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ</p>	<p>ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ</p>

	ΚΡΙΑΡΟΤΟ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ	ΚΕΜΠΑΠ ΜΕ ΠΙΤΟΥΛΕΣ , ΡΟΔΕΛΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ , ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΤΖΑΤΖΙΚΙ	ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΛΕΜΟΝΟΡΙΓΑΝΑ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΕΝΝΕΣ	ΠΕΡΚΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙΟΥ ΜΕ ΑΝΑΜΕΙΚΤΑ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ	ΦΡΕΣΚΟ ΨΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
	ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΡΑΓΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ	ΠΙΤΣΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ	ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ , ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΙΑ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	ΡΕΒΥΘΑΔΑ	ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΜΕ ΠΑΠΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ & ΣΩΣ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑΣ	ΑΡΝΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΡΩΣΙΚΗ ΜΕ ΠΑΤΑΤΑ, ΑΡΑΚΑ, ΚΑΡΟΤΟ, ΑΓΓΟΥΡΑΚΙ ΤΟΥΡΣΙ ΚΑΙ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΤΥΡΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ</p> <p>ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΠΙΠΕΡΙΑ , ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΤΖΑΤΖΙΚΙ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΝΙΣΟΥΑΣ ΜΕ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΤΟΝΟ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΣΕΦ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΟΥΛΙ, ΖΑΜΠΟΝ, ΤΥΡΙ, ΑΥΓΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΚΟΚΤΕΙΛ</p> <p>ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΥΖΙ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΛΑΧΑΝΟ, ΚΑΡΟΤΟ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΚΟΛΙΑΝΔΡΟ</p>	<p>ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ, ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ ,ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ</p> <p>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ</p>
ΕΠΙΔΟΡΤΙΟ	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΜΙΛ- ΦΕΙΓ ΑΠΟ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΣΦΟΛΙΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΠΑΤΙΣΕΡΙ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΤΡΑΓΑΝΟ ΡΟΛΟ ΜΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΡΕΜΑ ΚΑΡΑΜΕΛΕ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</p>	<p>ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ</p> <p>ΓΛΥΚΟ ΨΥΓΕΙΟΥ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ</p>

4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ

4η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΔΕΙΠΝΟ							
	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΣΑΒΒΑΤΟ	ΚΥΡΙΑΚΗ
ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΜΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΤΥΡΟΨΩΜΟ	ΚΡΕΠΑ ΜΕ ΜΟΥΣ ΤΥΡΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ
	ΠΙΤΣΑ ΤΟΡΤΙΓΙΑΣ	ΤΥΡΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΟΥΣΑΜΙ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΠΡΑΣΟΠΙΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΠΡΑΣΟ , ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΦΥΛΛΟ ΛΑΔΙΟΥ	ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ ΤΣΕΝΤΑΡ	ΠΑΤΣΑΒΟΥΡΟΠΙΤΑ
ΚΥΡΙΟΣ ΠΙΑΤΟ	ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΠΟΛΟΝΕΖ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	ΦΑΣΟΛΙΑ ΛΕΜΟΝΑΤΑ	ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ, ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ & ΜΠΕΣΑΜΕΛ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΙΜΑΜ	BURGER ΜΕ ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ , ΤΥΡΙ, ΝΤΟΜΑΤΑ , ΜΑΡΟΥΛΙ & ΣΟΣ ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΡΟΔΕΛΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
	ΜΠΡΙΑΜ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ , ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΠΑΜΙΕΣ	ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΣΚΟΡΔΟ & ΑΡΩΜΑ ΔΑΦΝΗΣ	ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ	ΓΙΓΑΝΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ	ΣΟΥΝΤΖΟΥΚΑΚΙΑ ΑΠΟ ΦΡΕΣΚΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΥΜΙΝΟ & ΡΥΖΙ ΠΙΛΑΦΙ
	ΠΙΤΣΑ ΣΠΕΣΙΑΛ ΜΕ ΤΥΡΙ, ΜΠΕΙΚΟΝ, ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ	ΑΦΡΑΤΟ ΣΟΥΦΛΕ ΜΕ ΨΩΜΙ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ , ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ , ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	ΗΟΤ-ΔΟΓ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ	ΜΟΣΧΑΡΙ ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ	ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΤΙΦΑΔΟ	ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΚΟΛΟΥΘΑΚΙΑ	ΤΡΑΓΑΝΑ ΜΠΟΥΤΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ ΨΗΤΕΣ
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΗΤΙΚΗ ΜΕ ΝΤΑΚΟ, ΝΤΟΜΑΤΑ, ΑΓΓΟΥΡΙ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ ,ΣΠΑΝΑΚΙ , ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΦΑΒΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΒΡΑΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ , ΑΡΑΚΑ, ΠΙΠΕΡΙΕΣ ,ΚΑΙ ΣΩΣ ΑΠΟ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ-ΓΡΑΒΙΕΡΑ & ΕΛΙΕΣ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ, ΚΡΕΜΜΥΔΙ, ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΡΟΥΛΙ,ΛΑΧΑΝΟ ΑΣΠΡΟ , ΚΑΡΟΤΟ , ΚΟΚΚΙΝΟ ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ ΒΙΝΕΓΚΡΕΤ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΤΡΙΦΤΟ ΖΥΜΑΡΙΚΟ ΠΟΛΥΧΡΩΜΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΤΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΣΩΣ	ΤΥΡΙ ΦΕΤΑ ΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ , ΑΓΓΟΥΡΙ , ΠΙΠΕΡΙΕΣ , ΚΑΠΑΡΗ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΣ - ΚΟΥΣ ΜΕ ΨΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ ΣΟΣ ΔΥΟΣΜΟΥ ΣΑΛΑΤΑ ΤΑΜΠΟΥΛΕ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ , ΜΑΙΝΤΑΝΟ ΦΡΕΣΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ

ΕΠΙΔΟΡΓΙΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΚΟΜΠΟΣΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΖΕΛΕ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΠΑΝΑΚΟΤΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ , ΕΣΑΝΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙ ΤΑ	ΦΡΟΥΤΟ ΕΠΟΧΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΜΕ ΣΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
-----------	---	------------------------------------	---	---	--	---------------------------------	--