

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МБДОУ №5

И.В. Виноградова

от 17.09.2019г №01-16/127

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

====

	Понедельник 1	Вторник 2	Среда 3	Четверг 4	Пятница 5	Понедельник 6	Вторник 7	Среда 8	Четверг 9	Пятница 10
Завтрак	1. Каша геркулесовая на сухом молоке 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Суфле творожное (пудинг творожно-рисовый) 2. Сладкий соус 3. Кофе на молоке 4. Хлеб пшеничный 5. Масло сливочное	1. Макароны молочные 2. Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное 5. Сыр	1. Каша рисовая на молоке 2. Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Каша «Ассорти» на молоке 3. Какао на молоке 4. Хлеб пшеничный 5. Масло сливочное	1. Каша манная на сухом молоке 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Творожная запеканка (бабка) 2. Сладкий соус 3. Какао на молоке 4. Хлеб пшеничный 5. Масло сливочное	1. Каша пшеничная на молоке 2. Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Каша «Дружба» на молоке 3. Какао на молоке 4. Хлеб пшеничный 5. Масло сливочное 6. Сыр	1. Каша гречневая на молоке 3. Кофе на молоке 4. Хлеб пшеничный 5. Масло сливочное
Обед	1. Рассольник на к/м бульоне 2. Картофель тушеный по домашнему 3. Салат из свежей капусты 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суп крестьянский на к/м бульоне 2. Суфле мясное 3. Гороховое пюре с овощами 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суп картофельный на к/м б-не 2. Голубцы слоеные с мясом 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1. Суп вермишелевый с курицей 2. Котлета из мяса кур 3. Сложный гарнир (кар. кап.) 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Борщ на к/м б-не 2. Тефтели мясные 3. Каша гречневая рассыпчатая 4. Соус томатно-овощной 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Суп овощной на к/м б-не 2. Котлета мясная 3. Сложный гарнир (кар. свекла) 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суп русский на к/м б-не 2. Солянка 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1. Свекольник на к/м бульоне 2. Суфле мясное 3. Картофельное пюре 4. Салат из свежей капусты 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Суп гороховый с курицей и гречками 2. Гуляш из мяса кур 3. Макароны отварные 4. Салат из капусты 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Щи к/м бульоне 2. Котлета рыбная 3. Каша рисовая рассыпчатая 4. Соус томатно-овощной 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной
Полдник	1. Ватрушка с творогом 2. Молоко (до 3-х лет) 3. Чай с сахаром (с 3-х до 7 лет) 4. Фрукт	1. Винегрет 2. Хлеб пшеничный 3. Чай с сахаром	1. Йогурт 2. Слойка (пирог с повидлом)	1. Суфле рыбное 2. Хлеб пшеничный 3. Чай с сахаром	1. Сок 2. Гренка сладкая 3. Салат «Солнышко» (витаминный)	1. Пирог с творогом 2. Молоко (до 3-х лет) 3. Чай с сахаром (с 3-х до 7 лет) 4. Фрукт	1. Блины 2. Кисель	1. Йогурт 3. Хлеб пшеничный 3. Омлет 4. Фрукт	1. Тефтели рыбные 2. Соус молочный 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный	1. Сок 2. Гренка с сыром 3. Салат «Солнышко» (витаминный)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №5

Ирина Николаевна Пузанова

Н.В.Виноградова

30.04.2021 пр 01-21/620

Пузанова Ирина
Николаевна

Подписано цифровой
подписью: Пузанова Ирина
Николаевна
Дата: 2021.04.30 10:55:06
+03'00'

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

	Понедельник 1	Вторник 2	Среда 3	Четверг 4	Пятница 5	Понедельник 6	Вторник 7	Среда 8	Четверг 9	Пятница 10
Завтрак	1. Каша манная на сухом молоке 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Пудинг творожный (бабка) 2. Соус сладкий 3. Чай с сахаром и молоком 4. Хлеб пшеничный 5. Масло сливочное	1. Каша «Дружба» на молоке 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное 5. Сыр	1. Каша пшеничная на молоке 2. Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Каша гречневая на молоке 2. Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Каша геркулесовая на сухом молоке 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Суфле творожное 2. Соус сладкий 3. Чай с сахаром и молоком 4. Хлеб пшеничный 5. Масло сливочное	1. Каша рисовая на молоке 2. Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Каша «Ассорти» на молоке 2. Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Вермишель на молоке 2. Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное
Обед	1. Суп картофельный на к/м б-не 2. Рисовая запеканка с мясом 3. Соус томатно-овощной 4. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Суп крестьянский на к/м бульоне 2. Солянка с мясом 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1. Свекольник на к/м бульоне 2. Котлета мясная 3. Каша гречневая рассыпчатая (картофельная запеканка с печенью) 4. Соус томатно-овощной 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Суп вермишелевый с курицей 2. Суфле куриное 3. Сложный гарнир (картофель, свекла) 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Борщ на к/м бульоне 2. Котлета рыбная 3. Картофельно-е пюре 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суп картофельный на с макаронными изделиями к/м бульоне 2. Рагу овощное с мясом 3. Компот их сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1. Рассольник на к/м бульоне 2. Голубцы слоеные с мясом 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1. Суп русский на к/м бульоне 2. Суфле мясное (суфле из говяжьей печени) 3. Гороховое пюре с овощами 4. Компот их сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суп гороховый с курицей и гренками 2. Котлета куриная 3. Макароны отварные 4. Соус томатно-овощной 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Щи на к/м бульоне 2. Картофель тушеный по домашнему 3. Салат из свеклы 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной
Полдник	1. Пирог с творогом 2. Молоко (до 3-х лет) 3. Чай с сахаром (с 3-х до 7 лет) 4. Фрукт	1. Салат овощной (салат из свежих овощей) 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный	1. Йогурт 2. Слойка (пирог с повидлом)	1. Тефтели рыбные 2. Соус молочный 3. Чай 4. Хлеб пшеничный	1. Сок 2. Гренка с сыром	1. Ватрушка с творогом. 2. Молоко (до 3-х лет) 3. Чай с сахаром (с 3-х до 7 лет) 4. Фрукт	1. Винегрет (салат из свежих овощей) 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный	1. Йогурт 2. Омлет 3. Хлеб пшеничный	1. Суфле рыбное 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный	1. Сок 2. Гренка с сахаром