

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)