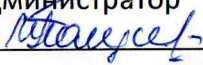


Согласовано :

Администратор

 Полушкина М.Л.

Утверждаю :
Заведующий МБДОУ №37
Кокорина Ю.Е.



Десятидневное меню для детей

1 неделя

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак	1.Каша манная на сухом молоке, с сливочным маслом 2.Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1.Пудинг из творога с рисом со сладкой подливой (кисель) 2. Кофейный напиток с молоком 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1.Каша рисовая молочная с сливочным маслом 2.Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1. Каша гречневая молочная, с сливочным маслом 2. Какао с молоком 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное .Сыр	1. Вермишель молочная, с сливочным маслом 2. Кофейный напиток с молоком (молочный напиток) 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное
обед	1.Салат овощной 2.Щи на к/м бульоне с крупой 3. Гуляш из отварного мяса 4. Макароны изделия отварные 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2.Рассольник Ленинградский на к/м бульоне 3. Капуста тушеная с мясом . Ленивые голубцы с мясом, томатной подливой. 4.Компт из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2.Борщ на м/б 3. Подлива из говяжий печени с картофельным пюре Картофельная запеканка с говяжий печени с томатной подливой 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2.Суп - лапша с курицей 3. Котлета куриная 4.Картофельное пюре (гороховое пюре) 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2.Суп картофельный с гречкой на м/б 3. Тефтели рыбные с картофельным пюре 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной
Полдни	1.Молоко 2. Пирожок печеный с повидлом 4. Фрукт	1.Омлет натуральный 2. Сок 3. Хлеб пшеничный (печенье)	1. Котлета рыбная любительская 2.Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4. Фрукт	1.Салат «Солнышко» 2. Булочка российская 3. Йогурт	1.Винегрет овощной 2. Кисель, (чай сладкий) 3. Хлеб пшеничный

Согласовано :

Администратор

 Полушкина М.Л.



Утверждаю :
Заведующий МБДОУ №37
Кокорина Ю.Е.

Десятидневное меню для детей

2 неделя

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак	1.Яйца ½ вареные 2.Каша овсяная на сухом молоке, с сливочным маслом 2.Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1.Запеканка творожная со сладкой подливой (кисель) 2. Какао с молоком 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1.Тефтели рыбные в томатном соусе с макаронами 2.Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1.Каша дружба (из 3 х круп) молочная, с сливочным маслом 2. Кофейный напиток с молоком 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное .	1. Каша пшенная молочная, с сливочным маслом 2. Какао с молоком 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное
обед	1.Салат овощной 2.Суп картофельный с бобовыми (горох) на м/б бульоне 3. Гуляш из отварного мяса с гречкой 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2.Суп крестьянский с крупой на м/б 3.Солянка с мясом или тушеная капуста с мясом 4.Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2. Щи из свежей капусты на м/б 3. Жаркое по – домашнему с мясом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2.Борщ с курицей 3. Биточки куриные 4.Картофельное пюре 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2. Рассольник Ленинградский на к/м бульоне 3. Рыбные фрикадельки в томатном соусе с отварным рисом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной
Полдник	1.Молоко кипяченое 2.Ватрушка с творогом 3. Фрукт	1. Омлет с морковью 2. Печенье 3.Сок	1.Гренка с сыром 2.Чай сладкий (чай с молоком) 3. Фрукт	2. Котлеты манные (манный пирог) с сладкой подливой 3.Йогурт	1.Салат (картофель с соленым огурцом) 2. Кисель (чай сладкий) 3. Хлеб пшеничный (печенье)