Утверждаю
Заведующий МБДОУ№29 Хромова Л.В.
От «30» 08 2023 г.

Десятидневное меню для детей от 3-х до 7 лет (холодный период)

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
ЗАВТРАК	1.Каша геркулесовая молочная 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1.Сырники со сладким соусом 2. Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное 5.Сыр	1.Рыбная котлета с макаронами и томатным соусом 2.Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1. Каша гречневая молочная 2.Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1.Вермишель молочная 2.Кофе на молоке 3.Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1.Каша манная молочная 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1.Запеканка из творога со сладким соусом 2.Какао на молоке 3.Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное 5.Сыр	1.Рыба отварная под омлетом с молочный соусом 2. Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1.Каша пшенная молочная 2. Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1. Каша молочная рисовая 2.Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное
ОБЕД	1.Борщ на к/мясном бульоне 2.Плов с отварным мясом 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Суп по ессентукски на к/мясном бульоне 2.Овощное рагу с мясом 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Свекольник на к/мясном бульоне 2.Мясная котлета 3.Гороховое пюре 4.Компот из сухофруктов 5.Хлеб ржаной	1.Суп крестьянский с курицей 2.Суфле куриное 3.Картофельное пюре 4.Свекла отварная кусочком 5.Компот из сухофруктов 6.Хлеб ржаной	1.Щи на к/мясном бульоне 2.Картофельная запеканка с отварным мясом и томатным соусом 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1.Рассольник на к/мясном бульоне 2.Солянка с мясом 3. Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Щи на к/мясном бульоне 2.Тушеный картофель с мясом 3. Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Суп сборно-овощной на к/мясном бульоне 2.Мясной гуляш в томатном соусе 3.Каша гречневая/Каша перловая 4.Компот из сухофруктов 5.Хлеб ржаной	1.Суп вермишелевый с курицей 2.Рубленная котлета из птицы 3.Картофельное пюре 4.Салат «Свекольный» 5.Компот из сухофруктов 6.Хлеб ржаной	1. Суп гороховый на к/мясном бульоне с гренками 2. Мясная котлета со сложным гарниром 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной
ПОЛДНИК	1.Молоко 2.Ватрушка с творогом	1.Чай сладкий с молоком 2.Омлет 3.Фрукт 4.Хлеб пшеничный	1. Йогурт 2. Хлеб пшеничный 3. Фрукт 4. Салат «Посольский»	1.Чай с сахаром 2. Рыбные биточки в томатном соусе 3. Хлеб пшеничный	1. Сок 2.Винегрет 3. Хлеб пшеничный	1. Молоко 2.Пирог с творогом	1. Чай сладкий с молоком 2.Ленивые голубцы с томатным соусом 3.Фрукт 4.Хлеб пшеничный	1. Йогурт 2. Хлеб пшеничный 3. Фрукт	1.Чай с сахаром/Кисел 2.Суфле из рыбы 3.Хлеб пшеничный	1.Сок 2.Блины со сладким соусом

Подписано цифровой подписью: Хромова Любовь Витальевна
Дата: 2023.11.19 13:37:38 +04'00'

Утверждаю
Заведующий МБДОУ№29 _____Хромова Л.В.
От «30» 08 2023 г.

Десятидневное меню для детей до 3-х лет (холодный период)

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
ЗАВТРАК	1.Каша геркулесовая молочная 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1. Сырники со сладким соусом 2.Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное 5.Сыр	1.Рыбная котлета с макаронами и томатным соусом 2.Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1. Каша гречневая молочная 2.Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1.Вермишель молочная 2.Кофе на молоке 3.Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1.Каша манная молочная 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Запеканка из творога со сладким соусом 2.Какао на молоке 3.Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное Сыр	1.Рыба отварная под омлетом с молочный соусом 2. Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1.Каша пшенная молочная 2. Кофе на молоке 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1. Каша молочная рисовая 2.Какао на молоке 3. Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное
ОБЕД	1.Борщ на к/мясном бульоне 2.Плов с отварным мясом 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Суп по сессентуковски на к/мясном бульоне 2.Овощное рагу с отварным мясом 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Свекольник на к/мясном бульоне 2.Мясная котлета 3.Гороховое пюре 4. Компот из сухофруктов 5.Хлеб ржаной	1.Суп крестьянский с курицей 2.Суфле куриное 3.Картофельное пюре 4.Свекла отварная кусочком 5.Компот из сухофруктов 6.Хлеб ржаной	1.Щи на к/мясном бульоне 2.Картофельная запеканка с отварным мясом и томатным соусом 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1.Рассольник на к/мясном бульоне 2.Солянка с мясом 3. Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Щи на к/мясном бульоне 2.Тушеный картофель с мясом 3. Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Суп сборно-овощной на к/мясном бульоне 2.Мясной гуляш в томатном соусе 3.Гречневая каша/Перловая каша 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной	1.Суп вермишелевый с курицей 2.Котлета рубленная из птицы 3.Картофельное пюре 4.Салат «Свекольный» 5.Компот из сухофруктов 6.Хлеб ржаной	1. Суп гороховый с гренками на к/мясном бульоне 2. Мясная котлета со сложным гарниром 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб ржаной
ПОЛДНИК	1.Молоко 2.Ватрушка с творогом	1.Чай сладкий с молоком 2.Омлет 3.Фрукт 4.Хлеб пшеничный	1. Йогурт 2. Хлеб пшеничный 3. Фрукт 4. Салат «Посольский»	1.Чай с сахаром 2. Рыбные биточки в томатном соусе 3. Хлеб пшеничный	1. Сок 2.Винегрет 3. Хлеб пшеничный	1.Молоко 2.Пирог с творогом	1. Чай сладкий с молоком 2.Ленивые голубцы с томатным соусом 3.Фрукт 4.Хлеб пшеничный	1. Йогурт 2. Хлеб пшеничный 3.. Фрукт	1.Чай с сахаром/Кисел 2.Суфле из рыбы 3.Хлеб пшеничный	1.Сок 2.Блины со сладким соусом