

Меню
Зимне-весенний период
(1 неделя) Ясли

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
8:30 Завтрак	Запеканка рисовая со свежими фруктами Соус фруктовый Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	150 50 150 30/8/7	Суп молочный манный Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло	150 20 150 30/8	Запеканка картофельная с печенью Помидор соленый Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	150 50 150 30/8/7	Суп молочный гречневый Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло/	150 20 150 30/8	Суп молочный пшеничный Салат из моркови припущенной Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный /масло/сыр	150 50 150 30/8/7
10:00 Второй завтрак	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 24	Сок фруктовый Фрукты	100 50	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 20	Сок фруктовый Фрукты	100 50	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 24
12:00 Обед	Суп с макаронными изделиями Котлеты рыбные Соус томатный Капуста тушеная Салат из свеклы	150 60 50 100 50 150	Свекольник Рыба отварная Картофельное пюре Салат из капусты с морковью Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 60 100 50 150 40 1,5 1,5	Суп гороховый Плов из говядины Винегрет Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 60/100 50 150 40 1,5 1,5	Рассольник Оладьи из печени Каша пшеничная Салат из капусты с яблоком Компот из сухофруктов Хлеб ржаной	150 60 100 50 150 40	Суп лапша домашняя Кнели из кур Каша ячневая Салат из свеклы с соленным огурцом Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев.	150 60 100 50 150 40

	Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль йодир. Соль пищев.	40 1,5 1,5						Соль пищев. Соль йодир.	1,5 1,5		Соль йодир.	1,5 1,5	
15:30 Полдник	Кефир Булочка «веснушка»	110 50		Ряженка Запеканка творожная	150 100		Ряженка Пирожок с повидлом	150 50	Ряженка Булочка «Осенняя»	150 50	Кефир Зразы творожные	110 100	
17:30 Ужин	Суп молочный геркулесовый Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	150 150 30		Рагу овощное Зеленый горошек т/о Кисель из свежих фруктов Хлеб пшеничный	150 50 150 30		Суп молочный с макаронными изделиями Кисель молочный Хлеб пшеничный	150 150 30	Голубцы овощные Соус молочный Чай с сахаром Хлеб пшеничный	150 50 150 30	Котлеты картофельные Соус сметанный Икра кабачковая т/о Кисель с сухофруктами Хлеб пшеничный	100 50 50 150 30	

Меню
Зимне-весенний период
(1 неделя) САД

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
8:30 Завтрак	Запеканка рисовая со свежими фруктами Соус фруктовый Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	200 50 180 40/5/15	Суп молочный манный Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло	200 20 180 40/10	Запеканка картофельная с печенью Помидор соленый Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	180 50 180 40/5/15	Суп молочный гречневый Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло/	200 20 180 40/10	Суп молочный пшеничный Салат из моркови припущенной Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный /масло/сыр	200 50 180 40/5/15
10:00 Второй завтрак	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	125 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	165 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	165 100 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	165 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	125 50 20
12:00 Обед	Суп с макаронными изделиями Котлеты рыбные Соус томатный Капуста тушенная Салат из свеклы с чесноком	250 70 50 150 50	Свекольник Рыба отварная Картофельное пюре Салат из капусты с морковью Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев.	250 70 150 50 180 50 2,5	Суп гороховый Плов из говядины Винегрет Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	250 70/130 50 180 50 2,5 2,5	Рассольник Оладьи из печени Каша пшеничная Салат из капусты с яблоком Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев.	250 70 100 50 180	Суп лапша домашняя Кнели из кур Каша ячневая Салат из свеклы с соленным огурцом Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной	250 70 150 50 180 50

	Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль йодир. Соль пищев.	180 50 2,5 2,5	Соль йодир.	2,5			Соль йодир.	50 2,5 2,5	Соль пищев. Соль йодир.	2,5 2,5	
15:30 Полдник	Кефир Булочка «веснушка»	150 60	Ряженка Запеканка творожная	150 150	Ряженка Пирожок с повидлом	150 60	Ряженка Булочка «Осенняя»	150 60	Кефир Зразы творожные	150 150	
17:30 Ужин	Суп молочный геркулесовый Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	200 180 40	Рагу овощное Зеленый горошек т/о Кисель из свежих фруктов Хлеб пшеничный	200 50 180 40	Суп молочный с макаронными изделиями Кисель молочный Хлеб пшеничный	200 180 40	Голубцы овощные Соус молочный Чай с сахаром Хлеб пшеничный	200 50 180 40	Котлеты картофельные Соус сметанный Икра кабачковая т/о Кисель с сухофруктами Хлеб пшеничный	150 50 50 180 40	

Меню
Зимне-весенний период
(2неделя) Ясли

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
8:30 Завтрак	Запеканка из смеси круп с фруктами Салат морковный с яблоком Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло	150 50 150 30/8	Суп молочный геркулесовый Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло	150 150 30/8	Сельдь солёная Картофель отварной Свекла отварная Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	50 100 50 150 30/8/7	Суп молочный манный Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло/	150 20 150 30/8	Запеканка овощная Икра кабачковая т/о Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	150 50 150 30/8/7
10:00 Второй завтрак	Сок фруктовый Фрукты	100 50	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 20	Сок фруктовый Фрукты	100 50	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 24	Сок фруктовый Фрукты	100 50
12:00 Обед	Суп крем из разных овощей Рыба тушеная в томате с овощами Каша гречневая	150 60 100	Суп с крупой/яйцом/сметанной Зразы рыбные Соус томатный Макароны отварные Салат из свеклы Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной	150/20/60 60 50 100 50 150 40	Суп фасолевый Голубцы ленивые Винегрет Компот из сухофруктов Хлеб ржаной	150 180 50 150	Борщ Котлета из мяса Картофельное пюре Салат из свежей капусты с яблоком Компот из	150 70 100 50	Суп с клецками Птица отварная Каша ячневая Салат из свеклы с	150 60 150 50

	Зеленый горошек т/о Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль йодир. Соль пищев.	50 150 40 1,5 1,5	Соль пищев. Соль йодир.	1,5 1,5	Соль пищев. Соль йодир.	40 1,5 1,5	свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 40 1,5 1,5	соленным огурцом Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 40 1,5 1,5	
15:30 Полдник	Кефир Булочка «Ванильная»	110 50	Ряженка Пудинг манный с творогом	150 100	Ряженка Кольцо с изюмом	150 50	Ряженка Булочка «Домашняя»	150 50	Кефир Вареники ленивые Соус молочный	100 100 50	
17:30 Ужин	Суп молочный пшеничный Яйцо варенное Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	150 20 150 30	Котлета капустная Соус томатный Помидор соленый Кисель из сухофруктов Хлеб пшеничный	150 50 50 150 30	Суп молочный рисовый Морковное пюре с молоком Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	150 50 150 30	Макароны запеченные с сыром Салат из свеклы Чай с сахаром Хлеб пшеничный	150 50 150 30	Суп молочный гречневый Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	150 150 03	

Утверждаю
Заведующий МБДОУ №37 г.Азов
Узянова Е.А.

Меню
Зимне-весенний период
(2неделя) Сад

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
8:30 Завтрак	Запеканка из смеси круп с фруктами Салат морковный с яблоком Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло	200 50 180 40/1 0	Суп молочный геркулесовый Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло	200 180 40/10	Сельдь солёная Картофель отварной Свекла отварная Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/ сыр	60 150 50 180 40/5/ 15	Суп молочный манный Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло/	200 20 180 40/1 0	Запеканка овощная Икра кабачковая т/о Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	200 50 180 40/5/ 15
10:00 Второй завтрак	Напиток витаминизированный Фрукты Кондитерские изделия	125 50 24	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	165 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	165 100 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	165 50 20	Напиток витаминизированный Фрукты Кондитерские изделия	125 50 20
12:00 Обед	Суп крем из разных овощей Рыба тушеная в томате с овощами Каша гречневая Зеленый горошек т/о	250 70 100 50	Суп с крупой/яйцом/сметанной Зразы рыбные Соус томатный Макаронные отварные Салат из свеклы	250/20/8 70 50 100 50 180	Суп фасолевый Голубцы ленивые Винегрет	250 210 50 180	Борщ Котлета из мяса Картофельное пюре Салат из свежей капусты с	250 70 150 50	Суп с клецками Птица отварная Каша ячневая Салат из свеклы с соленным огурцом	250 70 100 50 180

	Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль йодир. Соль пищев.	180 50 2,5 2,5	Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	50 2,5 2,5	Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	50 2,5 2,5	яблоком Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	180 50 2,5 2,5	Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	50 2,5 2,5	
15:30 Полдник	Кефир Булочка «Ванильная »	150 60	Ряженка Пудинг манный с творогом	150 150	Ряженка Кольцо с изюмом	150 60	Ряженка Булочка «Домашняя »	150 60	Кефир Вареники ленивые Соус молочный	150 100 50	
17:30 Ужин	Суп молочный пшеничный Яйцо варенное Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	200 20 180 40	Котлета капустная Соус томатный Помидор соленый Кисель из сухофруктов Хлеб пшеничный	200 50 50 180 40	Суп молочный рисовый Морковное пюре с молоком Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничный	200 50 180 40	Макаронные запеченные с сыром Салат из свеклы Чай с сахаром Хлеб пшеничный	200 50 180 40	Суп молочный гречневый Кисель молочный Хлеб пшеничный	200 180 40	