

Меню
Летне-осенний 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 Салат их свежих огурцов с зеленым луком 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	150 60 50 100	Свекольник Рыба отварная Картофельное пюре Икра из свежих баклажанов Компот из сухофруктов	150 60 100 50 150	Суп гороховый Плов из говядины Салат из свежей капусты с морковью	150 60/100 50 150	Щи со сметаной Оладьи из печени Каша пшеничная Салат из свежих помидоров с перцем	150/0,5 60 100 50	Суп лапша домашняя Кнели из кур Каша ячневая Салат из свежей капусты с яблоком	150 60 100 50 150

	Салат из редиса Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль йодир. Соль пищев.	50 150 40 1,5 1,5		Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	40 1,5 1,5		Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	40 1,5 1,5		Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 40 1,5 1,5		Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	40 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 Огурец свежий 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 Салат из свеклы Кисель с сухофруктами Хлеб пшеничный	100 50 50 150 30	

Меню
Летне-осенний 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 40/5/1 5	Суп молочный манный Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло	200 20 180 40/1 0	Запеканка картофельн ая с печенью Салат из свежих огурцов с зел. луком Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	180 50 180 40/5/1 5	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 40/5/1 5
10:00 Второй завтрак	Напиток витаминизированн ый Фрукты Кондитерские изделия	125 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерски е изделия	165 50 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерск ие изделия	165 100 20	Сок фруктовый Фрукты Кондитерск ие изделия	165 50 20	Напиток витаминизированн ый Фрукты Кондитерские изделия	125 50 20
12:00 Обед	Суп с макаронными изделиями Котлеты рыбные Соус томатный Капуста тушенная Салат из редиса Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной	250 70 50 150 50 180 50	Свекольник Рыба отварная Картофельн ое пюре Икра из свежих баклажанов Компот из сухофруктов	250 70 150 50	Суп гороховый Плов из говядины Салат из свежей капусты с морковью	250 70/13 0 50 180	Щи со сметаной Оладьи из печени Каша пшеничная Салат из капусты с яблоком	250/1 0 70 100 50	Суп лапша домашняя Кнели из кур Каша ячневая Салат из свеклы с соленным огурцом Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев.	250 70 150 50 180 50

	Соль йодир. Соль пищев.	2,5 2,5	Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	180 50 2,5 2,5	Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	50 2,5 2,5	Компот из сухофрукто в Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	180 50 2,5 2,5	Соль йодир.	2,5 2,5
15:30 Полдн ик	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 Огурец свежий Кисель из свежих фруктов Хлеб пшеничный	200 50 180 40	Суп молочный с макаронны ми 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 Салат из свеклы Кисель с сухофруктами Хлеб пшеничный	150 50 50 180 40

Меню
Летне-осенний 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 с макаронными изделиями Яйцо варенное Какао с молоком Хлеб пшеничный /масло/	150 20 150 30/4	Запеканка овощная Икра из свежих кабачков 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 10	Сок фруктовый Фрукты	100 50	Сок фруктовый Фрукты Кондитерские изделия	100 50 10	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/сметаной Котлеты рыбные Соус томатный Каша пшеничная Салат из свежей капусты с морковью Компот из свежих фруктов	150/15/5 60 50 100 50	Суп фасолевый Голубцы ленивые Салат из свежих помидоров с перцем	150 180 50	Борщ Котлета из мяса Картофельное пюре Салат из свежей капусты с яблоком Компот из	150 60 100 50	Суп с клецками Птица отварная Каша ячневая Икра из свежих баклажанов	150 60 100 50

	Свежий огурец Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль йодир. Соль пищев.	50 150 40 1,5 1,5	Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 40 1,5 1,5	Компот из сухофрукто в Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 40 1,5 1,5	свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 40 1,5 1,5	Компот из сухофрукто в Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	150 40 1,5 1,5	
15:30 Полдни к	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 свежий 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 Кисель молочный Хлеб пшеничный	150 150 30	

Меню
Летне-осенний период
(2неделя) Сад

	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
8:30 Завтрак	Запеканка из смеси круп с фруктами Салат морковный Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло	200 50 180 40/10	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 40/10	Запеканка овощная Икра из свежих кабачков Чай с сахаром Хлеб пшеничный /масло/сыр	200 50 180 40/5/15
10:00 Второй завтрак	Напиток витаминизированный 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	Напиток витаминизированный Фрукты Кондитерские изделия	125 50 20
12:00 Обед	Суп крем из разных овощей Рыба тушеная в томате с овощами Каша гречневая Свежий огурец Компот из сухофруктов Хлеб ржаной	250 70 100 50 180 50	Суп с крупой/яйцом/сметанной Зразы рыбные Соус томатный Макаронные отварные Салат из свежей капусты с морковью	250/20/8 70 50 100 50	Суп фасолевый Голубцы ленивые Салат из свежих помидоров с перцем	250 210 50	Борщ Котлета из мяса Картофельное пюре Салат из свежей капусты с яблоком Компот из	250 70 150 50	Суп с клецками Птица отварная Каша ячневая Икра из свежих баклажанов Компот из сухофруктов Хлеб ржаной Соль пищев.	250 70 100 50 180 50 2,5

	Соль йодир. Соль пищев.	2,5 2,5	Компот из свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	180 50 2,5 2,5	Компот из сухофрукт ов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	180 50 2,5 2,5	свежих фруктов Хлеб ржаной Соль пищев. Соль йодир.	180 50 2,5 2,5	Соль йодир.	2,5
15:30 Полдн ик	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 сметанный Помидор свежий Кисель с сухофруктами Хлеб пшеничный	200 50 50 180 40	Суп молочный рисовый Морковное пюре с молоком Кофейный напиток с молоком Хлеб пшеничны й	200 50 180 40	Макароны запеченны е с сыром Салат из свеклы Чай с сахаром Хлеб пшеничный	200 50 180 40	Суп молочный гречневый Кисель молочный Хлеб пшеничный	200 180 40

