

Десятидневное меню МБДОУ «Детский сад № 8» для детей от 1,5 до 7 лет

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
ЗАВТРАК	1. Каша пшенная молочная. 2. Чай с сахаром. 3. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.	1. Пудинг из творога с рисом и молочным соусом. 2.Какао с молоком. 4. Хлеб пшеничный со сливочным маслом и сыром.	1. Котлета рыбная любительская с отварным рисом и томатным соусом. 2. Кофе с молоком. 3. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.	1. Каша гречневая молочная. 2. Чай с молоком. 3. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.	1. ½ варёного яйца. 2. Каша манная молочная. 3. Кофе с молоком. 4. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.	1. Каша геркулесовая молочная. 2. Кофе с молоком 3. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.	1. Запеканка из творога с кисельной подливой. 2. Какао с молоком. 3. Хлеб пшеничный со сливочным маслом и сыром.	1. Тефтели рыбные с макаронами и томатным соусом. 2. Кофе с молоком. 3. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.	1. Каша молочная «Ассорти». 2. Чай с молоком. 3. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.	1. ½ варёного яйца. 2. Каша манная молочная. 3. Кофе с молоком. 4. Хлеб пшеничный со сливочным маслом.
ОБЕД	1. Щи на мясном бульоне. 2. Гуляш из отварного мяса с гречневой кашей. 3.Салат из свеклы. 4. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 5. Хлеб ржаной.	1. Борщ на мясном бульоне. 2. Жаркое по-домашнему с мясом. 3.Салат из свежей капусты. 4. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 5. Хлеб ржаной.	1. Суп Рассольник на м/б. 2. Мясная котлета или мясное суфле с гороховым пюре. 3. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 4. Хлеб ржаной.	1. Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей. 2. Котлета из куриного филе с тушённой капустой. 3. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 4. Хлеб ржаной.	1. Суп картофельный с гречневой крупой на м/б. 2.Тефтели рыбные с картофельным пюре и томатным соусом. 3. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 4. Хлеб ржаной.	1. Суп картофельный с мучными клёцками на м/б. 2. Плов с мясом. 3. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 4. Хлеб ржаной.	1. Суп гороховый на м/б с гренками. 2. Капуста тушённая с мясом. 3. Компот из сухофруктов витаминизированный. 4. Хлеб ржаной.	1. Щи из свежей капусты на м/б. 2. Подлива из говяжьей печени с картофельным пюре. 3.Салат из свеклы. 4. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 5. Хлеб ржаной.	1. «Свекольник» с курицей. 2. Биточки рубленные из куриного филе с макаронами и томатным соусом. 4. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 5. Хлеб ржаной.	1. Суп картофельный на м/б. 2. Котлета рыбная запеченная с картофельным пюре. Салат из капусты 3. Компот из сухофруктов, витаминизированный. 4. Хлеб ржаной.
ПОЛДНИК	1. Омлет натуральный. 2.Молоко 3. Хлеб пшеничный. 4.Фрукт.	1. Ватрушка с творогом. 2. Чай с молоком. 3.Фрукт.	1. Салат из картофеля с зеленым горошком. 2. Сок. 3. Хлеб пшеничный.	1. Булочка «Домашняя». 2. Йогурт.	1. Винегрет овощной. 2. Печенье. 3.Кисель.	1. Салат «Весенний». 2. Хлеб пшеничный. 3. Молоко	1.Ватрушка с повидлом. 2. Чай с молоком 3.Фрукт.	1. Омлет. 2. Печенье. 3.Сок.	1. Блинчики с соусом из повидла. 2. Йогурт.	1. Гренка с сахаром. 2 Чай с сахаром.