Утверждаю Заведующий МБДОУ №105 "Лесная сказка" С. В. Масюк

Меню притотавливаемых блюд на 10 дней

	1	2	3	4	5
	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак	Молочный вермишелевый суп 200-250 Бутерброд с маслом и сыром 30 – 45 Чай с лимоном 150-180	Макароны с сыром 120-125 Какао на молоке150-200 Бутерброд с маслом 30 – 45	Молочный гречневый суп 200-250 Бутерброд с маслом и сыром 30 – 45 Чай с лимоном 150-180	Омлет натуральный 75-85 Икра овощная 60-70 Бутерброд с маслом и сыром 30 – 45 Коф. напиток на молоке 150-180	Пудинг творожный со стущённым молоком 110-120 Бутерброд с маслом 35-50 Какао на молоке 150-180
II завтрак	Сок	Свежие фрукты	Свежие фрукты	Свежне фрукты	Сок
Обед	Суп овощной со сметаной 200-250 Котлета мясная в соусе 60-70 Гречневая каша с маслом 110-120 Хлеб ржаной 30-45 Компот из шиповника 150-180	Суп фасолевый 200-250 Жаркое по — домашнему с мясом 160-180 Консерв. овощи 40-60 Хлеб ржаной 30-45 Компот из заморож. фруктов 150-180	Суп картофельный с вермишелью 200-250 Зразы картофельные с мясом птицы 150-180 со сметаной 12-15 Консерь, овощи 40-60 Хлеб ржаной 30-45 Кисель из сока 150-180	Борщ с капустой, со сметаной 200-250 Плов с мясом 150-180 Консерв. овощи 30-60 Хлеб ржаной 30-45 Компот из сухофруктов 150-180	Суп картофельный с рисом, со сметаной 200-250 Рагу овощное с мясом 150-180 Хлеб ржаной 30-45 Компот из сухофруктов 150-180
'плотнённый полдник	Ленивые вареники со сметаной 110-15 Кисломолочный напиток 150-180 Кондитерское изделие 10 - 15	Молочный геркулесовый суп 200-250 Хлеб белый с джемом 25-30 Чай с лимоном 150-180	Суфле рыбное 60-75 Салат из свеклы и зел. горошка 60-80 Хлеб белый 25-30 Чай с сахаром 200 Кондитерское изделие 10 - 15	Молочный манный суп 200-250 Хлеб белый с джемом 25-30 Чай с сахаром 200	Молочный пшённый суп 200-250 Булочка сдобная 60-80 Чай с лимоном 150-180