

Десятидневное меню 2024 для категории: Ясли 2024-2025гг
28.10.24 - 11.11.24

2 неделя

Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница		Вых. Карта		Вых. Карта		
Вых.	Карта	Вых.	Карта	Вых.	Карта	Вых.	Карта	Вых.	Карта	Вых.	Карта	Вых.	Карта	
Завтрак														
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	150	14/4	Каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным	180	16/4	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180	15/4	Омлет запеченный или паровой	125	2/6	Суп молочный с лапшой	180	21/2
Кофейный напиток с молоком	180	13/10	Яйцо отварное	1	1/6	Какао с молоком	180	14/10	Икра кабачковая	30		Хлеб с сыром	15/8	3/13
Хлеб с маслом	15/7	1/13	Чай с сахаром	180	10/10	Хлеб с сыром	15/8	3/13	Кофейный напиток с молоком	180	13/10	Чай с сахаром	180	10/10
Салат из моркови с маслом растительным	40	10/1	Хлеб с маслом	15/7	1/13				Хлеб с маслом	15/5	1/13			
10 ЧАСОВ														
Яблоки	90		Банан	100		Яблоки	90		10 ЧАСОВ			Яблоки	90	
			Йогурт	150		Напиток из шиповника	50	15/10	Банан	100		Напиток из шиповника	50	15/10
ОБЕД														
Свекольник со сметаной	200	5/2	Щи со свежей капустой со сметаной	230	6/2	Суп картофельный с рыбой	230	19/2	Суп-пюре из разных овощей	230	27/2	Суп крестьянский с крупой и сметаной	230	31/2
Голубцы с мясом говядины и рисом	130	30/8				Плов из мяса кур	180	4/9	Гуляш из мяса говядины	70	11/8			
Соус молочный (для подачи к блюду)	30	1/11	Печень по-строгановски	70	9/8	Салат из белокачанной капусты с растительным маслом	40	3/1	Каша перловая с маслом сливочным	110	10/4	Зразы или рулет из говядины	70	18/8
Компот из сухофруктов	180	6/10	Салат из отварной свеклы с солеными огурцами, с маслом ра	120	43/3	Хлеб ржаной	180	9/10	Компот из сухофруктов	180	6/10	Морковь тушенная	110	10/3
Хлеб ржаной	38		Компот из сухофруктов	40	23/1	Хлеб ржаной	38		Хлеб ржаной	38		Компот из сухофруктов	180	6/10
Хлеб пшеничный	27		Хлеб ржаной	180	6/10	Хлеб пшеничный	27		Хлеб пшеничный	27		Хлеб ржаной	38	
			Хлеб пшеничный	38					Хлеб пшеничный	27		Хлеб пшеничный	27	
ПОЛДНИК														
Сок	150		Напиток из шиповника	150	15/10	Сок	180		10 ЧАСОВ			Полдник		
УЖИН														
Ватрушка с картофелем	50	6/12	Коржик молочный	60	2/1	Ватрушка Королевская с творогом	80	78	Напиток из шиповника	50	15/10	Сок	180	
Сырники из творога	80	6/5	Молоко кипяченое	180	255	Салат из моркови с маслом	40	10/1	Ужин			Ужин		
			Рыба жареная	90	5/7	растительным	40		Суфле из печени	80	35/8	Пирожок печеный из дрожжевого теста с капустой	50	18
Соус молочный сладкий	40	2/11	Картофель отварной	120	1/3	Хлеб пшеничный	180	10/10	Макаронные изделия отварные	100	43/3	Запеканка из творога с рисом	130	14/5
Какао с молоком	180	14/10	Хлеб пшеничный	15			40		Икра кабачковая	40		Повидло	30	
Хлеб пшеничный	15						180	14/10	Какао с молоком	180	14/10	Кофейный напиток с молоком	180	13/10
							20		Хлеб пшеничный	15		Хлеб пшеничный	15	

Заведующий И.И. Сафронова О.В.

"Утверждаю"



Дополнительно для категории: Ясли 2024-2025гг

1 неделя

Заведующий МР

"Утверждаю"
Сафронова О.В.

Вых.	Карта	Вторник	Вых.	Карта	Среда	Вых.	Карта	Четверг	Вых.	Карта	Пятница	Вых.	Карта
60	1/1	Каша манная молочная с маслом сливочным	180	5/4	ЗАВТРАК Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	180	8/4	ЗАВТРАК Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180	11/4	ЗАВТРАК Запеканка из творога	100	9/5
180	13/10	маслом сливочным	180	10/10	Хлеб с сыром	15/8	3/13	Чай с сахаром	180	10/10	Какао с молоком	180	14/10
15/8	3/13	Чай с сахаром	30	10/1	Хлеб с маслом	30	10/1	Хлеб с маслом	15/7	1/13	Повидло	15/8	3/13
150	7/4	Яйцо отварное	1	1/6	Салат из моркови с маслом растительным	30	10/1	Хлеб с маслом	15/7	1/13	Повидло	30	
		Хлеб с маслом	15/5	1/13	растительным								
			180	14/10	Какао с молоком	180	14/10						
		10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ		
90		Банан	100		Яблоки	90		Банан	90		Яблоки	90	
100		Йогурт	150		Сок	100		Йогурт	150		Сок	100	
		ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД		
200	2/2	Суп картофельный с бобовыми	230	17/2	Рассольник со сметаной	180	9/2	Суп из овощей со сметаной	180	14/2	Суп картофельный с макаронными изделиями	230	18/2
70	20/8	Печень по-строгановски	70	9/8	Рагу из овощей	230	18/3	Запеканка картофельная, фаршированная отварным мясом	130	37/8	макаронными изделиями	110	45/3
100	43/3	Картофельное пюре	110	3/3	Биточки (котлеты) из мяса говядины	50	14/8	Соус молочный с овощами	30	4/11	Рыба тушеная с овощами	60	4/7
50	4/11	Салат из белокочаной капусты с морковью с маслом растительным	40	5/1	Кисель плодово-ягодный	180	9/10	Салат из отварной свеклы с маслом растительным	40	20/1	Салат из белокочаной капусты с морковью с маслом растительным	40	5/1
180	6/10	Компот из сухофруктов	180	6/10	Хлеб ржаной	38		Компот из сухофруктов	180	6/10	Компот из сухофруктов	180	6/10
38		Хлеб ржаной	38		Хлеб пшеничный	27		Хлеб ржаной	38		Хлеб ржаной	38	
20		Хлеб пшеничный	27					Хлеб пшеничный	27		Хлеб пшеничный	27	
		ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК		
50	15/10	Напиток из шиповника	50	15/10	Напиток из шиповника	50	15/10	Напиток из шиповника	50	15/10	Напиток из шиповника	50	15/10
		УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН		
50	18/1	Варфли	20		Макаронные изделия отварные	100	43/3	Ватрушка с творогом	50	5/12	Печенье	15	
		Каша гречневая рассыпчатая с овощами	90	44/3	Тефтели рыбные в соусе	110	11/7	Капуста тушеная	120	8/3	Капуста тушеная	110	8/3
180	18/5	Пудинг из творога с морковью			Пряник	20		Мясо кур отварное (порц. без кости)	50	1/9	Биточки (котлеты) из мяса говядины	60	14/8
30	2/11	Биточки (котлеты) из мяса говядины, запеченные с соусом	50	16/8	Чай с сахаром	180	10/10	Хлеб пшеничный	180	10/10	Чай с сахаром	180	12/10
180	14/10	Хлеб пшеничный	180	13/10	Хлеб пшеничный	15		Кофейный напиток с молоком	180	13/10	Чай с молоком	180	12/10
15		Хлеб пшеничный	15		Хлеб пшеничный			Хлеб пшеничный	15		Хлеб пшеничный	15	

