

Десятидневное меню 2024 для категории: Ясли весна март-апрель 2025г
10.03.25 - 24.03.25

2 неделя

Заведующий МА Сафронова Ю.В.



Понедельник	Вых.	Карта	Вторник	Вых.	Карта	Среда	Вых.	Карта	Четверг	Вых.	Карта	Пятник	Вых.	Карта
ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК		
Каша манная молочная с маслом сливочным	150	5/4	Запеканка из творога с морковью	100	13/5	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	150	14/4	Суп молочный с папшой	150	21/2	Каша молочная ассорти крупяная	150	16/4
Чай с молоком	180	12/10	Соус молочный сладкий	40	2/11	Кофейный напиток с молоком	150	13/10	Яйцо отварное	1	1/6	Пюре с маслом сливочным	30/10	3/13
Хлеб с сыром	30/10	3/13	Хлеб с маслом	30/5	1/13	Хлеб с маслом	30/5	1/13	Хлеб пшеничный	20		Кофейный напиток с молоком	150	13/10
10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ		
Сок	100		Напиток из шиповника	150	15/10	Сок	100		Сок	100		Напиток из шиповника	150	15/10
Яблоки	100		Банан	200					Яблоки	100			100	
ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД		
Суп картофельный с бобовыми	150	17/2	Суп-пюре из картофеля	150	25/2	Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной	150	15/2	Уха рыбацкая	150	30/2	Суп картофельный с крупой	150	16/2
Плов из мяса кур	180	4/9	Гренки (сухарики)	80	3/4	Каша гречневая вязкая	150	3/4	Картофельное пюре	150	3/3	Калуста тушеная	120	8/3
Салат из отварной свеклы с соевыми огурцами, с маслом ра	40	23/1	Каша рисовая вязкая с маслом сливочным	150	9/4	Печень по-строгановски	80	9/8	Быточки (котлеты) из мяса говядины	60	14/8	Быточки (котлеты) из мяса говядины с рисом паровые	60	15/8
Компот из сухофруктов	180	6/10	Рыба тушеная с овощами	100	4/7	Огурцы соленые	40		Соус томатный	30	1/11	Гренки (сухарики)	80	3/4
Гренки (сухарики)	80	3/4	Компот из сухофруктов	180	6/10	Компот из сухофруктов	180	6/10	Кисель плодово-ягодный	150	9/10	Компот из сухофруктов	180	6/10
Хлеб ржаной	38		Хлеб ржаной	38		Хлеб пшеничный	20		Хлеб пшеничный	20		Хлеб ржаной	38	
ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК		
Напиток из шиповника	50	15/10	Сок	100		Напиток из шиповника	50	15/10	Напиток из шиповника	50	15/10	Сок	100	
УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН		
Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой)	60/4	29/8	Суп молочный с крупой	150	22/2	Салат из отварн картофеля с огурцами и растительным маслом	40	31/1	Суп-пюре из разных овощей	150	27/2	Рулет из мяса кур	120	3/9
Коржик молочный	60	2/1	Яйцо отварное	1	1/6	Ватрушка с творогом	50	5/12	Гренки (сухарики)	80	3/4	Йогурт	150	
Какао с молоком	150	14/10	Хлеб пшеничный	20		Какао с молоком	150	14/10	Молоко кипяченое	150	25/5	Вафли	30	
Хлеб пшеничный	20					Хлеб пшеничный	20		Печенье	30		Хлеб пшеничный	20	

Десятидневное меню 2024 для категории: Ясли весна март-апрель 2025г
10.03.25 - 24.03.25

1 неделя

Заведующий МР *Сед*

Заведующий МР *Сед*



Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Вых.	Вых.	Вых.	Вых.	Вых.	Вых.	Вых.
Карта	Карта	Карта	Карта	Карта	Карта	Карта
ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК
Омлет запеченый или паровой	Кофейный напиток с молоком	Соус молочный сладкий	Каша молочная ассорти (рис, гречка) с маслом сливочным	Каша рисовая, молочная с маслом сливочным	Макаронные изделия отварные	Каша рисовая, молочная с маслом сливочным
100	150	150	40	150	150	150
2/6	13/10	13/10	2/11	10/10	10/10	18/4
30/10	3/13	11/4	10/10	10/10	10/10	7/4
Хлеб с сыром	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный витаминизирован	Хлеб пшеничный витаминизирован	Макаронные изделия отварные	Хлеб с маслом
150	150	150	25	25	25	150
14/10	30/7	1/13	1/13	1/13	1/13	13/10
Какао с молоком	Хлеб с маслом	Хлеб пшеничный витаминизирован	Хлеб с сыром	Хлеб с сыром	Хлеб с сыром	Хлеб с маслом
10 ЧАСОВ	10 ЧАСОВ	10 ЧАСОВ	10 ЧАСОВ	10 ЧАСОВ	10 ЧАСОВ	10 ЧАСОВ
Напиток из шиповника	Сок	Сок	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника	Сок
150	100	100	150	150	150	100
15/10	100	100	15/10	15/10	15/10	100
Яблоки	Банан	Яблоки	Яблоки	Яблоки	Яблоки	Сок
ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД	ОБЕД
Борщ со сметаной	Рассольник домашний со сметаной	Суп-лапша на курином бульоне	Свеколка, тушеная в сметанном соусе	Свеколка, тушеная в сметанном соусе	Свеколка, тушеная в сметанном соусе	Щи со свежей капустой со сметаной
150	150	180	120	120	120	150
2/2	10/2	20/2	16/3	16/3	16/3	5/2
34	3/3	3/3	3/3	3/3	3/3	3/3
Гренки (сухарики)	Картофельное пюре	Картофельное пюре	Картофельное пюре	Картофельное пюре	Картофельное пюре	Сметаной
60	120	120	120	120	120	150
43/3	43/3	43/3	43/3	43/3	43/3	43/3
Макаронные изделия отварные	Гуляш из отварного мяса говядины	Биточки (котлеты) рыбные	Биточки (котлеты) из мяса говядины	Биточки (котлеты) из мяса говядины	Биточки (котлеты) из мяса говядины	Запеканка картофельная, фаршир отварным мясом кур с овсом
120	60	60	60	60	60	200
12/8	12/8	9/7	14/8	14/8	14/8	8/3
Огурцы соленные	Огурцы соленные	Огурцы соленные	Огурцы соленные	Огурцы соленные	Огурцы соленные	Соус томатный
180	180	40	180	180	180	30
6/10	6/10	6/10	6/10	6/10	6/10	1/11
Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов	Компот из сухофруктов
25	38	38	20	20	20	180
Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб пшеничный
ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК	ПОЛДНИК
Сок	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника	Напиток из шиповника
100	100	50	50	50	50	50
УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН	УЖИН
Сырники из творога	Какао с молоком	Суп-пюре гороховый	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	Омлет запеченый или паровой
80	150	150	80	80	80	120
6/5	14/10	14/10	29/2	29/2	29/2	43/3
40	30	30	34	34	34	9/8
2/11	Пряник	Гренки (сухарики)	Гренки (сухарики)	Гренки (сухарики)	Гренки (сухарики)	Горошек зеленый
60	120	120	150	150	150	60
17/12	Макаронные изделия отварные	Макаронные изделия отварные	Кофейный напиток с молоком	Кофейный напиток с молоком	Кофейный напиток с молоком	Батон нарезной
Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (д)	Суфле из печени	Суфле из печени	Пирожок печеный из дрожжевого теста с капустой	Пирожок печеный из дрожжевого теста с капустой	Пирожок печеный из дрожжевого теста с капустой	Повидло
180	60	60	60	60	60	20
12/10	35/8	35/8	4/11	4/11	4/11	20
Чай с молоком	Соус молочный с овощами	Соус молочный с овощами	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
180	19	19				20
	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный				

Десятидневное меню 2024 для категории: Детсад весна март-апрель 2025г

2 неделя

"Утверждаю"

10.03.25 - 24.03.25

Заведующий МА

Саварецова О.В.

Понедельник	Вых.	Карта	Вторник	Вых.	Карта	Среда	Вых.	Карта	Четверг	Вых.	Карта	Пятница	Вых.	Карта
ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК		
Каша манная молочная с маслом сливочным	200	5/4	Запеканка из творога с морковью	120	13/5	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	200	14/4	Суп молочный с лапшой	200	21/2	Каша молочная с фруктами	200	16/4
Чай с молоком	200	12/10	Соус молочный сладкий	50	2/11	Кофейный напиток с молоком	200	13/10	Яйцо отварное	1	18	Яйцо отварное с сыром	40/15	3/13
Хлеб с сыром	40/15	3/13	Хлеб с маслом	40/10	1/13	Хлеб с маслом	40/10	1/13	Хлеб пшеничный	25		Кофейный напиток с молоком	200	13/10
10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ		
Сок	100		Напиток из шиповника	200	15/10	Сок	100		Сок	100		Напиток из шиповника	200	15/10
Яблоки	110		Банан	210								Яблоки	110	
ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД		
Суп картофельный с бобовыми	200	17/2	Суп-пюре из картофеля	200	25/2	Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной	200	15/2	Уха рыбацкая	200	30/2	Суп картофельный с крупой	200	16/2
Плов из мяса кур	220	4/9	Гренки (сухарики)	100	34	Каша гречневая вязкая	200	3/4	Картофельное пюре	180	3/3	Калуста тушеная	150	8/3
Салат из отварной свеклы с солеными огурцами, с маслом ра	60	23/1	Каша рисовая вязкая с маслом сливочным	200	9/4	Печень по-строгановски	120	9/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины	80	14/8	Биточки (котлеты) из мяса говядины с рисом паровые	80	15/8
Компот из сухофруктов	200	6/10	Рыба тушеная с овощами	120	4/7	Огурцы соленые	40		Соус томатный	50	1/11	Гренки (сухарики)	100	34
Гренки (сухарики)	100	34	Компот из сухофруктов	200	6/10	Компот из сухофруктов	200	6/10	Кисель плодово-ягодный	200	9/10	Компот из сухофруктов	200	6/10
Хлеб ржаной	48		Хлеб ржаной	48		Хлеб пшеничный	25		Хлеб пшеничный	25		Хлеб ржаной	48	
ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК		
Напиток из шиповника	50	15/10	Сок	100		Напиток из шиповника	50	15/10	Напиток из шиповника	50	15/10	Сок	100	
УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН		
Рулет из мяса говядины с яйцом (паровой)	80/5	29/8	Суп молочный с крупой	200	22/2	Салат из отварн картофеля с огурцами и растительным маслом	60	31/1	Суп-пюре из разных овощей	200	27/2	Рагу из мяса кур	150	3/9
Коржик молочный	70	2/1	Яйцо отварное	1	1/6	Ватрушка с творогом	60	5/12	Гренки (сухарики)	100	34	Йогурт	180	
Какао с молоком	200	14/10	Йогурт	180		Какао с молоком	200	14/10	Молоко кипяченое	180	255	Вафли	40	
Хлеб пшеничный	25		Хлеб пшеничный	25		Хлеб пшеничный	25		Печенье	40		Хлеб пшеничный	25	