

Утверждаю
 Заведующий МБДОУ
 д/с №2 "Радуга" пгт Афанасьево
 Приказ № 236 от 24 октября 2024г.
 _____ К.А. Четверикова

Примерное 10-ти дневное меню МБДОУ детского сада №2 «Радуга»

пгт Афанасьево Кировской области на 2024-2025 учебный год (осень-зима)

	1 день понедельник	2 день вторник	3 день среда	4 день четверг	5 день пятница
Завтрак 1	1.Каша манная 2.Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный	1.Каша пшеничная 2. Какао с молоком 3.Хлеб пшеничный с маслом	1.Каша гречневая 2. Чай с молоком 3. Хлеб пшеничный с повидлом	1.Каша «Дружба»((рис+пшено) 2. Какао с молоком 3.Хлеб пшеничный с сыром	1.Каша ячневая 2.Чай с молоком 3. Хлеб пшеничный
Завтрак 2	Фрукты (Яблоко)	Сок фруктовый	Фрукты (Банан)	Сок фруктовый	Фрукты (Яблоко)
Обед	1.Салат из свеклы 2.Суп картофельн. с вермишелью на курин.бульоне 3.Суфле из кури 4.Гороховое пюре 5.Компот из с/ф 6.Хлеб ржаной	1.Суп гороховый на м/к.б. с гренками 2. Тефтели рыбные с рисом 3.Соус Красный 4. Чай с сахаром 5. Хлеб ржаной	1. Салат из моркови 2. Рассольник домашний на м/к.б. со сметаной 3.Зразы ленивые с макаронами 4. Компот из кураги и изюма 5.Хлеб ржаной	1.Салат из капусты, моркови, яблока 2.Суп из овощей на м/к.б. со сметаной 3. Котлета рыбная с картофельным пюре 4. Компот из с/ф 5.Хлеб ржаной	1.Борщ на м/к.б.со сметаной 2.Гуляш с гречей 3. Компот из свежих яблок 4.Хлеб ржаной
Полдник	1.Сдоба обыкновенная 2.Йогурт	1.Запеканка творожн. со сгущ. молоком 2.Кисель	1.Омлет натуральный 2. Чай с лимоном 3.Хлеб пшеничный	1.Суп молочный с вермишелью 2. Чай с сахаром 3.Хлеб пшеничный	1. Кондитерские изделия 2.Йогурт
	6 день понедельник	7 день вторник	8 день среда	9 день Четверг	10 день Пятница
Завтрак 1	1. Суп молочный с рисом 2.Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный	1.Каша пшеничная 2. Чай с молоком 3. Хлеб пшеничный с маслом	1.Каша рисовая 2. Какао с молоком 3. Хлеб пшеничный с повидлом	1.Каша пшеничная 2. Чай с сахаром 3.Хлеб пшеничный с сыром	1 Каша ячневая 2.Какао с молоком 3.Хлеб пшеничный
Завтрак 2	Сок фруктовый	Фрукты (Яблоко)	Сок фруктовый	Фрукты (Банан)	Сок фруктовый
Обед	1. Суп картофельный с вермишелью на м/к.б. со сметаной 2. Котлета из кури с тушеной капустой 3. Компот из с/ф 4.Хлеб ржаной	1. Салат из моркови с яблоком 2. Рассольник ленинградский на м/к.б. со сметаной 2. Запеканка картофельная с мясом 3.Молочным соусом 4. Чай с сахаром 5. Хлеб ржаной	1. Салат из капусты 2. Уха с крупой 3. Котлета из говядины с макаронами 4. Компот из кураги и изюма 5.Хлеб ржаной	1. Салат из моркови 2.Суп крестьянский на м/к.б. 3. Суфле рыбное с картофельным пюре 4. Компот из с/ф 5. Хлеб ржаной	1. Салат из свеклы 2. Суп гороховый на м/к.б. с гренками 3. Плов с мясом 4. Компот из свежих яблок 5. Хлеб ржаной
Полдник	1.Ватрушка с картофелем 2.Йогурт	1.Сырники творожн. со сгущ. молоком 2.Кисель	1.Суп-пюре молочный с гренками 2.Чай с сахаром	1.Оладьи со сгущенным молоком 2. Йогурт	1. Кондитерские изделия 2.Молоко