

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

пгт Афанасьеве 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 картофельный с вермишелью на курином бульоне 3.Суфле из курицы 4.Гороховое пюре 5.Компот из с/ф 6.Хлеб ржаной | 1.Суп гороховый на м/к.б. с гречками 2. Тефтели из говядины 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 из курицы 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 творожная 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 курицы 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. Суп картофельный м/к.б. со сметаной 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. Тефтели из курицы с картофельным пюре 4. Компот из с/ф 5. Хлеб ржаной | 1. Салат из свеклы 2. Суп гороховый на м/к.б. с гречками 3. Плов с мясом 4. Компот из свежих яблок 5. Хлеб ржаной |
| Полдник | 1.Ватрушка с картофелем 2.Йогурт | 1.Сырники творожные со сгущ. молоком 2.Кисель | 1.Суп-пюре молочный с гречками 2.Чай с сахаром | 1.Оладьи со сгущенным молоком 2. Йогурт | 1. Кондитерские изделия 2.Молоко |