

Утверждаю

Заведующий МБДОУ МО г. Краснодар

«Центр- детский сад № 107»

Карамушко Е.В.

**Примерное десятидневное меню на весенне-летний период I неделя**

<b>понедельник</b>	<b>вторник</b>	<b>среда</b>	<b>четверг</b>	<b>пятница</b>
<i><b>З а в т р а к</b></i>				
<b>Омлет натуральный Икра кабачковая Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком</b>	<b>Суп молочный с крупой (манной) Бутерброд с сыром Чай с сахаром</b>	<b>Суп молочный с крупой (гречневой) Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком сгущённым</b>	<b>Запеканка из творога Соус молочный Бутерброд с маслом Чай с лимоном</b>	<b>Суп молочный с крупой (пшено) Бутерброд с сыром Какао с молоком</b>
<i><b>В т о р о й з а в т р а к</b></i>				
<b>Сок фруктовый/Напиток витаминизированный Фрукты</b>	<b>Сок яблочный фрукты</b>	<b>Снежок Кондитерские изделия</b>	<b>Сок фруктовый/Напиток витаминизированный фрукты</b>	<b>Молоко кипяченое Кондитерские изделия</b>
<i><b>О б е д</b></i>				
<b>Суп картофельный с бобовыми(горох) Биточки паровые Рагу из овощей(кабачок) Хлеб ржаной Кисель из кураги</b>	<b>Салат из свежих овощей Щи зеленые Гуляш из отварного мяса Каша гречневая Хлеб ржаной Компот из свежих плодов</b>	<b>Салат из свежих овощей Борщ с капустой и картофелем Печень по-строгановски Макаронные изделия отварные с маслом Хлеб ржаной Кисель из сухофруктов</b>	<b>Салат из свежих овощей Суп с макаронными изделиями Голубцы ленивые Соус сметанный с томатом и луком Хлеб ржаной Компот из свежих плодов</b>	<b>Салат из свежих овощей Суп с клецками Каша пшеничная Биточки рубленые из птицы паровые Соус сметанный с томатом и луком Хлеб ржаной Компот из сухофруктов</b>
<i><b>У п л о т н е н н ы й п о л д н и к</b></i>				
<b>Салат из свежих овощей Суфле из рыбы Пюре картофельное Чай с сахаром Хлеб пшеничный</b>	<b>Пудинг из творога с рисом Соус молочный Хлеб пшеничный Кефир</b>	<b>Салат из свежих овощей Рыба запечённая в омлете Картофель отварной Хлеб пшеничный Сок яблочный</b>	<b>Суп молочный с крупой (кукурузной) Кефир Булочка Веснушка Яйца отварные Хлеб пшеничный</b>	<b>Салат из свежих овощей Запеканка картофельная печеную Сок яблочный Хлеб пшеничный Фрукты</b>

Утверждаю

Заведующий МБДОУ МО г. Краснодар

«Центр- детский сад № 107»

Карамушко Е.В.

**Примерное десятидневное меню весенне-летний период II неделя**

<b>Понедельник</b>	<b>Вторник</b>	<b>Среда</b>	<b>Четверг</b>	<b>Пятница</b>
<i><b>З а в т р а к</b></i>				
<b>Омлет натуральный Икра кабачковая Бутерброд с маслом Чай с сахаром</b>	<b>Суп молочный с крупой (геркулес) Бутерброд с сыром Кофейный напиток с молоком сгущенным</b>	<b>Суп молочный с крупой (манная) Бутерброд с джемом Какао с молоком</b>	<b>Пудинг паровой с изюмом Соус молочный Бутерброд с маслом Чай с лимоном</b>	<b>Суп молочный с крупой (пшеничная) Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком</b>
<i><b>В т о р о й   з а в т р а к</b></i>				
<b>Сок фруктовый/Напиток витаминовый Фрукты</b>	<b>Снежок Кондитерские изделия</b>	<b>Сок яблочный фрукты</b>	<b>Сок фруктовый/Напиток витаминовый Фрукты</b>	<b>Молоко кипяченое Кондитерские изделия</b>
<i><b>О б е д</b></i>				
<b>Салат из свежих овощей Борщ с капустой и картофелем Жаркое по-домашнему Хлеб ржаной Компот из свежих плодов</b>	<b>Суп с рыбными консервами Капуста тушеная Биточки паровые Хлеб ржаной Компот из сухофруктов</b>	<b>Салат из свежих овощей Бульон с гренками Плов из птицы Хлеб ржаной Кисель из кураги</b>	<b>Салат из свежих овощей Борщ с капустой и картофелем Макаронные изделия отварные с маслом Котлета рубленая Хлеб ржаной Компот из свежих плодов</b>	<b>Салат из свежих овощей Суп картофельный с крупой Шницель рыбный натуральный Пюре картофельное Хлеб ржаной Кисель из сухофруктов</b>
<i><b>У п л о т н е н н ы й   п о л д н и к</b></i>				
<b>Суп молочный с крупой (ячневой) Кефир Булочка Творожная Хлеб пшеничный</b>	<b>Сырники из творога Соус молочный Сок яблочный Фрукты Хлеб пшеничный</b>	<b>Котлета рыбная любительская Картофель запеченный в сметанном соусе Хлеб пшеничный Чай с сахаром</b>	<b>Суп молочный с крупой (рисовой) Яйца вареные Кефир Пирожок с яблоком Хлеб пшеничный</b>	<b>Салат из свежих овощей Запеканка из печени с рисом Хлеб пшеничный Сок яблочный Фрукты</b>

Утверждаю

Заведующий МБДОУ МО г. Краснодар

«Центр- детский сад № 107»

Карамушко Е.В.

Примерное десятидневное меню на весенне-летний период I неделя /кратковременные ясли/

Понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
<b>З а в т р а к</b>				
Омлет натуральный Икра кабачковая Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком	Суп молочный с крупой (манной) Бутерброд с сыром Чай с сахаром	Суп молочный с крупой (гречневой) Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком сгущённым	Запеканка из творога Соус молочный Бутерброд с маслом Чай с лимоном	Суп молочный с крупой (пшено) Бутерброд с сыром Какао с молоком
<b>В т о р о й з а в т р а к</b>				
Сок фруктовый/Напиток витаминизированный Фрукты	Сок яблочный фрукты	Снежок Кондитерские изделия	Сок фруктовый/Напиток витаминизированный фрукты	Молоко кипяченое Кондитерские изделия

Утверждаю

Заведующий МБДОУ МО г. Краснодар

«Центр- детский сад № 107»

Карамушко Е.В.

Примерное десятидневное меню весенне-летний период II неделя/кратковременные ясли/

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
<b>З а в т р а к</b>				
Омлет натуральный Икра кабачковая Бутерброд с маслом Чай с сахаром	Суп молочный с крупой (геркулес) Бутерброд с сыром Кофейный напиток с молоком сгущенным	Суп молочный с крупой (манная) Бутерброд с джемом Какао с молоком	Пудинг паровой с изюмом Соус молочный Бутерброд с маслом Чай с лимоном	Суп молочный с крупой (пшеничная) Бутерброд с маслом Кофейный напиток с молоком
<b>В т о р о й з а в т р а к</b>				
Сок фруктовый/Напиток витаминный Фрукты	Снежок Кондитерские изделия	Сок яблочный фрукты	Сок фруктовый/Напиток витаминный Фрукты	Молоко кипяченое Кондитерские изделия