

Составил меню: Шеф-Повар Т.Ю Субботина  
 Утверждаю: Заведующий ДОУ Т.Ю Замоткина



Меню Весна 2 ( 1 стол)

	Понедельник	Вес порции, гр.		Вторник	Вес порции, гр.		Среда	Вес порции, гр.		Четверг	Вес порции, гр.		Пятница	Вес порции, гр.	
		Сал	Ясли		Сал	Ясли		Сал	Ясли		Сал	Ясли		Сал	Ясли
Завтрак	Каша геркулесовая б/молочная	150	120	Яйцо отварное	80	80	Рис отварной	120	100	Каша пшеничная б/молочная	150	120	Каша пшеничная б/молочная	150	120
	Батон	30	30	Батон	30	30	Масло сливочное	10	5	Батон	30	30	Повидло	10	10
	Масло сливочное	10	5	Чай	200	150	Батон	30	30	Чай	200	150	Батон	30	30
	Чай	200	150				Чай	200	150				Чай	200	150
10.00	Фрукты	100	100	Сок	200	200	Фрукты	100	100	Фрукты	100	100	Сок	200	200
Обед	Свекольник	200	150	Суп-поре из моркови	200	150	Щи из свежей капусты	200	150	Суп лапша на курином бульоне	200	150	Уха рыбацкая	200	150
	Картофель отварной	120	100	Гречка	5	5	Картофель отварной	120	100	Рагу из мяса кур	180	150	Макаронные изделия отварные	120	100
	Рыба отварная	80	60	Греча отварная с овощами	120	100	Биточки из мяса кур	80	60	Компот из свежих плодов	200	150	Суфле из пшена	80	60
	Компот из яблок и кураги	200	150	Гуляш из отварного мяса свинины	80	60	Компот из яблок и изюма	200	150	Хлеб пшеничный	30	30	Компот из чернослива с яблоками	200	150
	Хлеб пшеничный	30	30	Напиток из шиповника	200	150	Хлеб пшеничный	30	30	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб пшеничный	30	30
	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб пшеничный	30	30	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб ржаной	30	30
Полдник	Макаронные изделия отварные	120	100	Салат из морской капусты, моркови с яйцом	100	80	Салат из отварного картофеля с зеленым горошком	100	80	Картофель отварной	120	100	Салат фруктовый	100	80
	Хлеб пшеничный	20	20	Крепдель с сахаром	70	45	Печенье	20	20	Хлеб пшеничный	20	20	Пирог печенье с курагой	70	45
	Печенье	20	20	Чай	200	150	Чай	200	150	Пряник	20	20	Чай с лимоном	200	150
	Чай	200	150						Чай	200	150				
Завтрак	Картофель отварной	120	100	Каша пшеничная б/молочная	150	120	Каша дружба б/молочная (пшено, рис)	150	120	Каша геркулесовая б/молочная	150	120	Картофель отварной	120	100
	Масло сливочное	10	5	Батон	30	30	Повидло	10	5	Масло сливочное	10	5	Батон	30	30
	Батон	30	30	Повидло	10	5	Батон	30	30	Батон	30	30	Чай	200	150
	Чай	200	150	Чай	200	150	Чай	200	150	Чай	200	150			
10.00	Фрукты	100	100	Сок	200	200	Фрукты	100	100	Фрукты	100	100	Сок	200	200
Обед	Суп-поре из овощей	200	150	Борщ	200	150	Суп крестьянский с крупой	200	150	Суп картофельный с рабой	200	150	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	150
	Гречка	5	5	Картофель отварной	120	100	Макаронные изделия отварные	120	100	Капуста тушеная с курой	150	120	Рис отварной	120	100
	Греча отварная с овощами	120	100	Суфле из рыбы	80	60	Биточки из мяса кур	80	60	Компот из свежих плодов	200	150	Биточки из мяса кур	80	60
	Биточки из мяса свинины	80	60	Компот из сухофруктов	200	150	Соус томатный	50	30	Хлеб пшеничный	30	30	Компот из сухофруктов и лимонная	200	150
	Соус томатный	50	30	Хлеб пшеничный	30	30	Компот из яблок и изюма	200	150	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб пшеничный	30	30
	Напиток из шиповника	200	150	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб пшеничный	30	30	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб ржаной	30	30
Полдник	Хлеб пшеничный	30	30	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб ржаной	30	30	Хлеб ржаной	30	30
	Хлеб ржаной	30	30												
	Салат из капусты с кукурузой и растительным маслом	100	80	Салат студенческий	100	80	Салат из моркови с яблоками	100	80	Винегрет	100	80	Салат стелной	100	80
	Булочка с повидлом	70	45	Хлеб пшеничный	20	20	Булочка с маком	70	45	Хлеб пшеничный	20	20	Ватрушка с картофелем	70	45
Чай	200	150	Чай	200	150	Чай с лимоном	200	150	Пряник	20	20	Чай	200	150	
			Вафли	20	20				Чай	200	150				