

  
 Заведующий МКДОУ № 4-д/с  
 «Одуванчик» с. Киргышаны  
 О.В.Борбик  
 Приказ № 26 от 26.08.24

Десятидневное меню МКДОУ № 4-детский сад «Одуванчик» с. Киргышаны на 2024-2025 год весенне-летний период

	1 ДЕНЬ	2 ДЕНЬ	3 ДЕНЬ	4 ДЕНЬ	5 ДЕНЬ	6 ДЕНЬ	7 ДЕНЬ	8 ДЕНЬ	9 ДЕНЬ	10 ДЕНЬ
<b>ЗАВТРАК</b>	1.Каша «Дружба» 2.Какао с молоком 3.Бутерброд с повидлом	1.Каша яичная молочная. 2.Чай с сахаром 3.Бутерброд с маслом	1.Каша геркулесовая молочная. 2.Бутерброд с повидлом 3.Кофеинный напиток с молоком	1.Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 2.Чай с сахаром 3.Бутерброд с маслом с сыром	1.Суп молочный с лапшой 2.Кофеинный напиток 3.Бутерброд с маслом	1.Каша пшеничная, молочная с маслом 2.Чай с жидким 3.Бутерброд с маслом	1.Каша пшеничная молочная с маслом 2.Кофеинный напиток с молоком 3.Бутерброд с маслом с сыром	1.Каша рисовая молочная сливочным 2.Чай с молоком 3.Батон с маслом сливочным	1.Каша манная вязкая с маслом сливочным 2.Кофеинный напиток с молоком 3.Батон с маслом сливочным	1.Каша манная вязкая с маслом сливочным (гречневая крупа, геркулес) с маслом сливочным 2.Чай с сахаром 3.Бутерброд с сыром
<b>2 ЗАВТРАК</b>	Сок или фрукты	Кисло-молочный продукты	Фрукт	Сок или фрукты	Яблоки	Банан	Сок или фрукты	Сок или фрукты	Кисломолочные продукты	Апельсины свежие
<b>ОБЕД</b>	1.Суп с лапшой на курином бульоне с мясом кур 2.Биточки из мяса куры 3.Капуста тушёная (гарнир) 4.Компот из сухофруктов 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Рассольник со сметаной 2.Плов из мяса кур 3.Компот из свежих яблок 4.Хлеб пшеничный 5.Хлеб ржаной	1.Щи из свежей капусты со сметаной 2.Суфле рыбное 3.Макаронные изделия отварные 4. Компот из свежих яблок и изюма 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Суп «Курдячный» на к/б со сметаной 2.Картофельное пюре 3. Гуляш из говядины 4. Напиток из шиповника 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Борщ с капустой и картофелем 2. Кура отварная 3. Гречка 4. Компот из сухофруктов 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Свекольник со сметаной на кур/б с сметаной 2. Плов из мяса кур 3. Картофельное пюре 4. Компот из свежих яблок и кураги 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Суп из овощей со сметаной на кур/б со сметаной 2. Суфле рыбное 3.Картофельное пюре 4.Компот из свежих яблок и кураги 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Суп крестьянский на кур/б со сметаной 2. Слоожный гарнir (картофельное пюре с капустой тушёной) 3.Биточки (котлеты) из мяса кур 4.Компот из сухофруктов 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Суп-рыбный 2.Макаронные изделия 3.Биточки (котлеты) из мяса кур 4.Компот из сухофруктов 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1. Суп пюре гороховый 2.Кура отварная 3.Рис отварной 4.Компот из свежих яблок 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной

<b>УПЛОТНЯЮЩИЙ ПОЛДНИК</b>	1.Салат из свежих огурцов с растительным маслом 2.Запеканка творожно-рисовая 3.Молоко сгущённое 4.Чай сладкий с молоком 5. Вафли	1.Салат из отварной свёклы с растительным маслом 2. Омлет с сыром 3.Кисель 4.Пряник	1.Огурцы свежие 2.Картофель отварной, запечённый с маслом 3.Чай с лимоном 4. Печенье	1.Салат из свежих помидоров с растительным маслом 2.Суп молочный с крупой 3. Кисель 4.Печенье	1.Салат из свежих огурцов с растительным маслом 2.Макаронные изделия отварные 3. Чай с лимоном 4.Печенье	1.Салат из свежих помидоров и огурцов 2.Сырники из творога 3.Молоко сгущённое 4.Кисель печеные 5.Печенье	1.Салат из белокочанной капусты с огурцами и растительным маслом 2.Каша гречневая рассыпчатая с маслом 3.Молоко кипячёное 4.Пряники	1.Салат из свежих помидоров и огурцов 2.Суп молочный с лапшой 3.Чай сахаром 4.Пряники	1.Огурцы свежие 2.Запеканка творожно-морковная 3.Молоко сгущённое 4.Чай с лимоном 5.Печенье	1. Салат из припущененной моркови и яблок с растительным маслом 2.Омлет натуральный 3.Кисель 4.Ватрушка с творогом
----------------------------	--	--	---	--	---	--	--	--	---	---