

Заведующий МКДОУ № 4-д/с  
«Одуванчик» с.Киргишаны  
О.В.Бобрин

Десятидневное меню МКДОУ № 4-детский сад «Одуванчик» с. Киргишаны на 2024-2025 год осенне-зимний период период для возрастной группы от 3-5 лет

	1 ДЕНЬ	2 ДЕНЬ	3 ДЕНЬ	4 ДЕНЬ	5 ДЕНЬ	6 ДЕНЬ	7 ДЕНЬ	8 ДЕНЬ	9 ДЕНЬ 4-д/с «Одуванчик» с.Киргишаны	10 ДЕНЬ
<b>ЗАВТРАК</b>	1.Каша «Дружба» 2.Какао с молоком 3.Бутерброд с повидлом	1.Каша ячневая молочная 2.Чай с сахаром 3.Бутерброд с маслом	1.Каша геркулесовая молочная. 2. Бутерброд с повидлом 3.Кофейный напиток с молоком	1.Каша кукурузная молочная с маслом сливочным 2.Чай с сахаром 3. Бутерброд с маслом	1.Суп молочный с лапшой 2.Кофейный напиток 3.Бутерброд с сыром.	1.Каша пшённая, молочная, жидкая 2.Чай с лимоном 3.Бутерброд с маслом	1.Каша пшеничная молочная с маслом 2.Кофейный напиток с молоком 3.Бутерброд с повидлом	1.Каша рисовая молочная жидкая 2.Какао с молоком 3.Бутерброд с маслом	1.Каша манная вязкая с маслом сливочным 2.Кофейный напиток с молоком 3.Батон с повидлом	1. Каша молочная ассорти (гречневая крупа, геркулес) с маслом сливочным 2. Чай с сахаром 3.Бутерброд с сыром
<b>2 ЗАВТРАК 10.00</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 кури 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 сухофруктов 4.Хлеб пшеничный 5.Хлеб ржаной	1.Щи из свежей капусты со сметаной 2.Суфле рыбное 3. Макароны изделия отварные 4. Компот из свежих яблок и изюма 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Суп «Кудрявый» на к/б со сметаной 2. Кура отварная 3. Греча 4. Напиток из шиповника 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Борщ с капустой и картофелем 2.Картофельное пюре 3. Гуляш из говядины 4. Компот из сухофруктов 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Свекольник со сметаной на кур/б 2. Плов из мяса кур 3.Компот из сухофруктов 4.Хлеб пшеничный 5.Хлеб ржаной	1.Суп из овощей со сметаной 2. Суфле рыбное 3.Картофельное пюре 4.Компот из яблок и кураги 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной	1.Суп крестьянский на кур/б со сметаной 2.Капуста тушёная 3.Тфтели из говядины (Ёжики) 4.Компот из яблок и изюма 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 яблок и кураги 5.Хлеб пшеничный 6.Хлеб ржаной

УПЛОТН ЁННЫЙ ПОЛДНИ К	1. Запеканка творожно- рисовая 2. Молоко сгущённое 3. Чай сладкий с молоком 4. Вафли	1. Салат витаминный маслом 2. Омлет с сыром 3. Кисель 4. Пряник	1. Салат из отварной свёклы с растительным маслом 2. Картофель отварной, запечённый с маслом 3. Чай с лимоном 4. Печенье	1. Суп молочный с рисом 3. Кисель 4. Печенье	1. Салат с капустой и яблоками 2. Макароны изделия отварные 4. Чай с лимоном 5. Пряник	1. Салат из белокочанно й капусты 2. Творожно- рисовая запеканка 3. Молоко сгущённое 4. Кисель печенье 5. Печенье	1. Салат из белокочанной капусты с огурцами 2. Каша гречневая рассыпчатая с маслом 3. Чай с лимоном 4. Пряник	1. Салат из припущенно й моркови и яблок с растительны м маслом 2. Суп молочный с лапшой 3. Чай сахаром 4. Пряники	1. Запеканка творожно- морковная 2. Молоко сгущённое 3. Молоко кипячёное 5. Печенье	1. Салат из отварной свёклы с яблоками и растительны м маслом 2. Омлет натуральный 3. Кисель 4. Ватрушка с творогом
--------------------------------	--	---	---	--	--	---	---	---	--	---