

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ДООУ (1-3 года)

1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день
<p>ЗАВТРАК Макароны, запеченные с сыром 180 Кофейный напиток на сгущенном молоке 200 Хлеб пшеничный 20</p> <p>2-й ЗАВТРАК Сок 200</p> <p>ОБЕД Икра морковная 60 Суп картофельный с мясными фрикадельками 200 Гуляш из говядины 70/20 Каша гречневая рассыпчатая 150 Компот из кураги 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 20</p> <p>ПОЛДНИК Молоко кип. 200 Пряник 50</p> <p>УЖИН Ленивые вареники с маслом и с сахаром 200 Чай с сахаром 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 20 Груша 130</p>	<p>ЗАВТРАК Каша молочная пшеничная жидкая с маслом 200 Какао на молоке 200 Хлеб пшеничный 20 Масло 5 Сыр 10</p> <p>2-й ЗАВТРАК Груша 130</p> <p>ОБЕД Огурцы свежие 60 Суп из овощей с мясом, со сметаной 200 Котлета гов с соусом 70/30 Картофельное пюре 150 Кисель плодово-ягодный 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 10</p> <p>ПОЛДНИК Кисломолочный напиток 200 Пирожок из бездрожжевого теста с капустой 70</p> <p>УЖИН Рыба запеченная в омлете 70/130 Чай с лимоном 200 Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 30</p>	<p>ЗАВТРАК Суп молочный с макаронными изделиями 200 Масло сливочное 5 Яйцо вареное 20 Чай с молоком 200 Хлеб пшеничный 35</p> <p>2-й ЗАВТРАК Сок 200</p> <p>ОБЕД Икра свекольная 60 Рассольник ленинградский с мясом, со сметаной 200 Суфле из кур 70 Рагу из овощей с кабачками 150 Компот из плодов шиповника 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 20</p> <p>ПОЛДНИК Молоко кипяченое 200 Печенье 30</p> <p>УЖИН Пудинг овощной с молочным соусом 180/30 Чай с сахаром 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 20 Яблоко 130</p>	<p>ЗАВТРАК Творожная запеканка с мол.соусом 180/30 Какао на молоке 200 Хлеб пшеничный 20</p> <p>2-й ЗАВТРАК Груша 130</p> <p>ОБЕД Помидор св. 60 Свекольник с мясом и сметаной 200 Капуста тушёная с мясом 220 Компот из с. \фр 200. Хлеб пшеничный 20</p> <p>ПОЛДНИК Йогурт 200 Оладьи 70</p> <p>УЖИН Рыба 70 тушеная овощами в томате 150 Чай с сахаром 200 Хлеб 20</p>	<p>ЗАВТРАК Каша манная на молоке 200 Кофейный напиток на молоке 200 Хлеб пшеничный 20 Масло 5 Сыр 10</p> <p>2-й ЗАВТРАК Сок 200</p> <p>ОБЕД Маринад овощ. 60 Щи со св. капустой с мясом и сметаной 200 Жаркое по домашнему 70 \ 150 Кисель плодово-ягодный 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржаной 10</p> <p>ПОЛДНИК Молоко кипяченое 200 Печенье 30</p> <p>УЖИН Запеканка овощная 200 Чай с лимоном 200 Хлеб пшеничный 20</p>

ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ДОУ (1-3 года)

6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день
<p style="text-align: center;">ЗАВТРАК</p> <p>Каша гречневая с маслом 200 чай с сахаром 200с Сыр твердый 5</p> <p>Хлеб пшеничный 30</p> <p style="text-align: center;">2-й ЗАВТРАК груша 130</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД</p> <p>Икра свекольная 60 Суп картофельный с бобовыми и мясом 200 Тефтели из говядины в томатном соусе 70 Картофельное пюре 150 Компот из изюма 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 30</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК</p> <p>Молоко 200 Пряник заварной 50</p> <p style="text-align: center;">УЖИН</p> <p>Сырники творожные со сгущ. мол. 200 Отвар шиповника 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 10 Яблоко 130</p>	<p style="text-align: center;">ЗАВТРАК</p> <p>Каша геркулес на молоке 200 Масло сливочное 5 Кофейный напиток с молоком 200 Хлеб пшеничный 20</p> <p style="text-align: center;">2-й ЗАВТРАК Сок 200</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД</p> <p>Огурцы свежие 60 Борщ с мясом и смет. Суп-пюре из разных овощей с мясом 200 Курица в томатном соусе 70, Рис отварной 150 Кисель плод.-ягод. 200 Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржано-пшеничный 20</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК</p> <p>Кисломолочный напиток 200 Бул розовая 70</p> <p style="text-align: center;">УЖИН</p> <p>Рыба 70 запечённая с картофелем по русски 150 Чай с лимоном 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 20</p>	<p style="text-align: center;">ЗАВТРАК</p> <p>Омлет с зеленым горошком 150 Масло сливочное 5 Какао на молоке 200 Хлеб пшеничный 20</p> <p style="text-align: center;">2-й ЗАВТРАК Груша 130</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД</p> <p>Сельдь с луком 30/10 Суп крестьянский с крупой с мясом и смет. 200, Биточки гов. 70 Картофель отв. 150</p> <p>Компот из ягоды 200 Хлеб пшеничный 10 Хлеб ржано-пшеничный 20</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК</p> <p>Молоко кип 200 Вафля 20</p> <p style="text-align: center;">УЖИН</p> <p>Морковная запеканка с мол. соусом 180\20 Чай сах. 200 Хлеб пшеничный 20 Хлеб ржано-пшеничный 20</p>	<p style="text-align: center;">ЗАВТРАК</p> <p>Творожно-морковная запеканка с молочным соусом 180\20 » Сыр твердый 5 Кофейный напиток на молоке 200 Хлеб пшеничный 30</p> <p style="text-align: center;">2-й ЗАВТРАК Сок 200</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД</p> <p>Помидоры свежие 60 Суп с макаронными изд. с мясом 200 Плов из отварной гов. 70\150 Компот из плодов шиповника 200 Хлеб пшеничный 35 Хлеб ржано-пшеничный 20</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК</p> <p>Кисломолочный напиток 200 Ватрушка с повидлом 70</p> <p style="text-align: center;">УЖИН</p> <p>Рыба припущенная в молоке 70 Каша перловая 150 Хлеб ржано-пшеничный 20 Чай с сах. 200</p>	<p style="text-align: center;">ЗАВТРАК</p> <p>Каша «Дружба на молоке 200 Масло сливочное 5 Кофейный напиток с молоком 200 Хлеб пшеничный с железом 20</p> <p style="text-align: center;">2-й ЗАВТРАК Груша 130</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД</p> <p>Морковь в молочном соусе с зеленым горошком 60 Суп картофельный с рыбой 200 Биточки из говядины 70 Капуста тушеная 150 Кисель плодово-ягодный 200 Хлеб пшеничный с железом 20 Хлеб ржано-пшеничный 20</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК</p> <p>Молоко витаминное 200 Булочка «Розовая» 70</p> <p style="text-align: center;">УЖИН</p> <p>Огурцы свежие 60 Картофель, тушеный с луком 180 Чай с лимоном 200 Хлеб пшеничный с железом 20 Хлеб ржано-пшеничный 20</p>