

Меню для воспитанников с 1 до 3 лет (ясли)

«Утверждаю»
Заведующая

№



Меню на 13-17 января 2025г

Понедельник 13 января 2025г

Завтрак:	
120/4	Макаронные изделия отварные
150	Чай с сахаром
20/7	Бутерброд с сыром
2 завтрак	
100	Сок фруктовый
Обед:	
30	Свекла отварная порционная
150	Суп из овощей
50/25	Фрикадельки мясные
100/2	Каша гречневая рассыпчатая
150	Кисель плодово-ягодный
40	Хлеб пшеничный 1/с
Полдник:	
50	Булочка домашняя
145/5	Чай с молоком и сахаром

Вторник 14 января 2025г

Завтрак:	
150/4	Каша молочная «Дружба»
150	Чай с сахаром
25	Батон пшеничный в/с
2 завтрак	
100	Яблоко свежее
Обед:	
40	Салат из белокочанной капусты
150/10	Суп картофельный с горохом и гренками
50/3	Котлеты рыбные
100	Картофельное пюре
150	Компот из смеси сухофруктов
40	Хлеб ржано-пшеничный
Полдник:	
50	Дучмаки с творогом
138/7/5	Чай с лимоном и сахаром

Среда 15 января 2025г

Завтрак:	
150/4	Каша пшеничная молочная жидкая
150	Чай с сахаром
20/4	Бутерброд с маслом
2 завтрак	
100	Сок фруктовый
Обед:	
40	Салат «Студенческий»
150	Борщ с капустой и картофелем
50/20	Котлеты рубленные из птицы
100/2,5	Каша рисовая рассыпчатая
150	Напиток апельсиновый
40	Хлеб ржано-пшеничный

Полдник:

70

183/10/7

Пирожки печеные с картофелем

Чай с лимоном и сахаром

Четверг 16 января 2025г**Завтрак:**

200/5

Каша овсяная молочная жидкая

200

Чай с сахаром

25

Батон пшеничный в/с

2 завтрак

100

Яблоко свежее

Обед:

60

Салат из моркови

200

Рассольник домашний

50

Шницель из говядины

150/5

Пюре гороховое

200

Напиток из шиповника

55

Хлеб пшеничный 1/с

Полдник:

70

Ватрушка французская

190/10

Чай с молоком и сахаром

Пятница 17 января 2025г**Завтрак:**

200

Суп молочный с пшеном

200

Чай с сахаром

25/10

Бутерброд с сыром

2 завтрак

100

Сок фруктовый

Обед:

60

Салат из свеклы с маслом

200

Суп картофельный с вермишелью

50

Куры отварные

150

Рагу из овощей

200

Компот из свежих яблок

55

Хлеб ржано-пшеничный

Полдник:

70

Пирожки печеные с капустой

183/10/7

Чай с лимоном и сахаром

Согласовано:

Директор ООО «МШКОП»



Дьяченко Ю.В.

Составил:

Технолог ООО «МШКОП»



Лебедькова Е.М.

Повар:



Меню на 13-17 января 2025г

Понедельник 13 января 2025г

Завтрак:	
150/5	Макаронные изделия отварные
200	Чай с сахаром
25/10	Бутерброд с сыром
2 завтрак	
100	Сок фруктовый
Обед:	
40	Свекла отварная порционная
200	Суп из овощей
50/25	Фрикадельки мясные
120/3	Каша гречневая рассыпчатая
200	Кисель плодово-ягодный
55	Хлеб пшеничный 1/с
Полдник:	
70	Булочка домашняя
190/10	Чай с молоком и сахаром

Вторник 14 января 2025г

Завтрак:	
200/5	Каша молочная «Дружба»
200	Чай с сахаром
25	Батон пшеничный в/с
2 завтрак	
100	Яблоко свежее
Обед:	
60	Салат из белокочанной капусты
200/15	Суп картофельный с горохом и гречками
75/4	Котлеты рыбные
120	Картофельное пюре
200	Компот из смеси сухофруктов
55	Хлеб ржано-пшеничный
Полдник:	
70	Дучмаки с творогом
183/10/7	Чай с лимоном и сахаром

Среда 15 января 2025г

Завтрак:	
200/5	Каша пшеничная молочная жидкая
200	Чай с сахаром
25/6	Бутерброд с маслом
2 завтрак	
100	Сок фруктовый
Обед:	
60	Салат «Студенческий»
200	Борщ с капустой и картофелем
50/20	Котлеты рубленные из птицы
120/3	Каша рисовая рассыпчатая
200	Напиток апельсиновый
55	Хлеб ржано-пшеничный

Полдник:

50

138/7/5

Пирожки печеные с картофелем

Чай с лимоном и сахаром

Четверг 16 января 2025г**Завтрак:**

150/4

Каша овсяная молочная жидкая

150

Чай с сахаром

25

Батон пшеничный в/с

2 завтрак

100

Яблоко свежее

Обед:

40

Салат из моркови

150

Рассольник домашний

50

Шницель из говядины

100/3

Пюре гороховое

150

Напиток из шиповника

40

Хлеб пшеничный 1/с

Полдник:

50

Ватрушка французская

145/5

Чай с молоком и сахаром

Пятница 17 января 2025г**Завтрак:**

150

Суп молочный с пшеном

150

Чай с сахаром

20/7

Бутерброд с сыром

2 завтрак

100

Сок фруктовый

Обед:

40

Салат из свеклы с маслом

150

Суп картофельный с вермишелью

35

Куры отварные

120

Рагу из овощей

150

Компот из свежих яблок

40

Хлеб ржано-пшеничный

Полдник:

50

Пирожки печеные с капустой

138/7/5

Чай с лимоном и сахаром

Согласовано:

Директор ООО «МШКОП»



Дьяченко Ю.В.

Составил:

Технолог ООО «МШКОП»



Лебедькова Е.М.

Повар: