

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №38  
муниципального образования Абинский район

«Утверждаю»  
заведующий МБДОУ детский сад №38

Н.И.Продеус

Приказ № 80 от «06» декабря 2010г

Циклическое 2-х недельное меню осеннее – летний период

ПОНЕДЕЛЬНИК (1 -ДЕНЬ)		ВТОРНИК (2 -ДЕНЬ)		СРЕДА (3- ДЕНЬ)		ЧЕТВЕРГ (4 -ДЕНЬ)		ПЯТНИЦА (5 -ДЕНЬ)	
<u>Завтрак</u> Яйцо отварное Зеленый горошек Кофейный напиток Печенье , масло, сыр.	40/40 40/60 150/200 15/45, 5/5, 7/11	<u>Завтрак</u> Каша манная молочная.. Чай Хлеб ржаной масло, сыр.	150/200 150/200 30/37,5, 5/5, 7/11	<u>Завтрак</u> Каша гречневая молочная . Какао со сгуш. мол. Хлеб ржаной сыр.	150/200 150/200 40/50 30/37,5, 5/11	<u>Завтрак</u> Вареники ленивые с маслом и сахаром. Чай с молоком Хлеб ржаной масло.	100/130  150/200 30/37,5 5/5	<u>Завтрак</u> Каша пшениная молочная. Кофейный напиток. Хлеб ржаной масло, сыр.	150/200  150/200  30/37,5, 5/5, 7/11
Фрукты 10,00	120/120	Сок 10,00	120/120	Фрукты - 10,00	120/120	Сок 10,00ч	120/120	Фрукты - 10,0	120/120
<u>Обед</u> Салат из свеклы. Свекольник со сметаной. Котлета рыбная Соус Картофельное пюре Сок фруктовый. Хлеб пшеничный	40/60 150/200 15/20 80/90 30/50 130/150 200/200 52,5/75	<u>Обед</u> Помидор свеж. Суп гречневый  Жаркое по- домашнему (говядина) Компот из с/фруктов. Хлеб пшеничн	40/60 150/200   160/200 150/200 52,5/75	<u>Обед</u> Салат из свеклы Суп овощной со сметаной. Формовые ленивые голубцы. Соус Компот из свежих фруктов Хлеб пшен	40/60  150/ 200 13/15  150/180 30/50 150/200 50/60	<u>Обед</u> . огурцы свежие Суп рыбный.  Плов(говядина).  Кисель из сухофруктов  Хлеб пшеничный	50/70 150/200  150/170  150/200 52,5/75	<u>Обед</u> Салат из зеленого горошка Щи со сметаной.  котлета мясная Макароны отварные с маслом. Компот из сухофруктов Хлеб пшен	40/60  150/200 12/10 70/80  100/130 150/200 52,5/75
<u>Полдник</u> Суп молочный с макаронными изделиями Кефир. Хлеб рж.	150/200  130/150 30/37,5	<u>Полдник</u> Творожная запеканка со сметаной Кефир. Яблоко	75/ 80 13/15 130/150 100/100	<u>Полдник</u> Булочка домашняя. Кефир	70/80 130/150	<u>Полдник</u> Каша геркулесовая молочная. Кефир Кондит. изделия	150/200  130/150 20/50	<u>Полдник</u> Пирог с повидлом Кефир	70/90 130/150

ПОНЕДЕЛЬНИК (6- ДЕНЬ)		ВТОРНИК (7- ДЕНЬ)		СРЕДА (8- ДЕНЬ)		ЧЕТВЕРГ (9- ДЕНЬ)		ПЯТНИЦА (10- ДЕНЬ)	
<u>Завтрак</u> Суп молочный с макар. изделиями Какао Хлеб ржаной сыр.	150/200 150/200 30/37,5 7/11	<u>Завтрак</u> Запеканка творожная со сметаной. Чай Хлеб ржаной Масло	75/100 10/15 150/200 30/37,5, 5/5	<u>завтрак</u> Каша гречневая молочная. Чай Хлеб ржаной масло.	150/200 150/200 30/37,5 5/5,	<u>Завтрак</u> Каша пшенная молочная. Коф. напиток. с мол. Хлеб ржаной масло, сыр	150/200 150/200 30/37,5 5/5 , 7/11	<u>Завтрак</u> Салат из зеленого горошка. Омлет Какао Хлеб ржаной	40/60 80/100 150/200 30/37,5
Сок 10,00	120/120	Фрукты -10,0	120/120	Сок 10,00	120/120	Фрукты - 10,00ч	120/120	Сок 10,00	120/120
<u>Обед</u> Помидор свежий Суп с фрикадельками. Рыба по-польски Картоф. пюре Компот из сухофруктов. Хлеб пшен.	50/60 150/200- 30/35 60/70 130/150 150/200 52,5/75	<u>Обед</u> Огурец свежий Борщ со сметаной. Биточки мясные Каша гречневая, Соус. Сок Хлеб пшен.	50/70 150/200 13/15 60/80 100/130 30/50 200/00 52,5/75	<u>Обед</u> . Свекла - салат. Суп гороховый с гречками Беф-строганов. Капуста туш Кисель фруктовый. Хлеб пшен.	40/60 150/200 15/20 70/80 120/150 150/200 52,5/75	<u>Обед</u> Огурцы свежие Суп рисовый. Куры отварные Картофельное. пюре. Компот из св. фруктов. Хлеб пшен.	50/70 150/200 60/70 130/150 150/200 50/60	<u>Обед</u> Салат из моркови Суп с макаронными изделия ми Олади (курица) Капуста туш. Компот из св. фруктов Хлеб пшен.	40/60 150/200 65/75 120/150 150/200 52,5/75
<u>Полдник.</u> Плов фруктовый с маслом, сахаром. Кефир Печенье	120/140 130/150 15/50	<u>Полдник</u> Каша манная молочная. Кефир Хлеб ржаной	150/200 130/150 20/35	<u>Полдник</u> Ватрушки с творогом Кефир	70/20 80/30 130/150	<u>Полдник</u> Сырники со сгущ. мол. Кефир	60/70 40/50 130/150	<u>Полдник.</u> Суп мол. геркулесовый Кефир Кондит. изделия	150/200 130/150 20/50