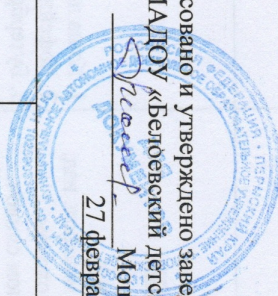


10 – ти дневное меню весна-лето 2026год

Согласовано и утверждено заведующим
 МАДОУ «Белоевский детский сад»

 Мошова Е.М.
 27 февраля 2026г

<u>ДЕНЬ</u>	<u>П ДЕНЬ</u>	<u>III ДЕНЬ</u>	<u>IV ДЕНЬ</u>	<u>V ДЕНЬ</u>
<p>ЗАВТРАК</p> <ul style="list-style-type: none"> . каша пшеница вязкая . Какао с молоком . Бутерброд с сыром <p>2 ЗАВТРАК</p> <p>Сок фруктовый для детского питания</p>	<p>ЗАВТРАК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каша гречневая вязкая 2. Чай с молоком 3. бутерброд с маслом сливоч. 4. яйцо вареное <p>2 ЗАВТРАК</p> <p>Банан св. в натур. виде 150/200</p>	<p>ЗАВТРАК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суп молочный с макаронными изделиями 2. Кофейный напиток на ступл. молоке 3. Бутерброд с сыром <p>2 ЗАВТРАК</p> <p>2,яблоко свежее</p>	<p>ЗАВТРАК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каша ячневая молочная 2. какао с молоком 3.Бутерброд с маслом сливоч. <p>2 ЗАВТРАК</p> <p>Сок фрукт. для детского питания</p>	<p>ЗАВТРАК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. каша рисовая молочная жгидкая 2. Кофейный напиток с молоком 3. Бутерброд с сыром <p>2 ЗАВТРАК</p> <p>Яблоко св.</p>
<p>ОБЕД</p> <ul style="list-style-type: none"> . Салат из белокоч. Капусты ; морковью и с раст. Маслом . Суп «крестьянский» с крупой и со сметаной (169) . Рату из птицы (417) . компот из смеси сухофр. . Хлеб рж.-пш. <p>ПОЛДНИК</p> <ul style="list-style-type: none"> . Печенье сахарное . чай с сахаром . морковь в молочном соусе ; зел. Горошком 	<p>ОБЕД</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из отварной свеклы с яблоком 2. Суп из овощей со сметаной(157) 3. котлета рыбная 4. Соус молочный 5. рис отварной 6. Компот из свежих фруктов(апельс. и яблоки) 7. Хлеб рж.-пш <p>ПОЛДНИК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. пирожок из слоб.. теста с повидлом 2. Чай с лимоном 3. яблоко свежее 	<p>ОБЕД</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. салат из св. помидор и яблок с раст. маслом 2. Суп картофельный с макаронными изделиями(161) 3. тефтели из говядины с рисом 4. Пюре картофельное 5. Компот из яблок 6. Хлеб рж.-пш <p>ПОЛДНИК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Запеканка рисовая с творогом 80 2. сладкий мол. соус 3. Чай с сахаром 	<p>ОБЕД</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 салат из свежих огурцов с луком с раст. маслом 2. Борщ с фасолью и картофелем (143) 3.суфле рыбное 4 молочный соус 5.Макаронные изделия отварные 6.компот из смеси сухофруктов 7.Хлеб рж.-пш <p>ПОЛДНИК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. шанежка с картофелем 2. чай с молоком 3.яблоко свежее 	<p>ОБЕД</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. салат из св. помидор с луком с р. сметаной (146) 2. Рассольник домашний со сметаной 3. птица в соусе с томатом 4. Картофельное пюре 5. компот из кураги 6.Хлеб рж.-пш <p>ПОЛДНИК</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. грывник 2.молокот кипяченое 3. овощи в молочном соусе

<p><u>VI ДЕНЬ</u></p> <p><u>ЗАВТРАК</u></p> <p>.. Суп молочный с макарон. изд. ?; Какао со стущ. молоком 1; Бутерброд с маслом сливоч.</p> <p><u>2 ЗАВТРАК</u></p> <p>Сок фрукт. для дет. питания</p> <p><u>ОБЕД</u></p> <p>.. салат картофельный с сол. Огурцами и р.м. ?; борщ с капустой и картофелем ?; сметаной. (142) 1; кнедли из птицы с рисом 1; Рис отварной 1; соус томатный 1; Компот из смеси сухофруктов 1; Хлеб рж-пш</p> <p><u>ПОЛДНИК</u></p> <p>.. пудинг творожный запеченный ?; о слад. Мол. соусом ?; чай с сахаром 1; <u>яблоко свежее</u></p>	<p><u>VII ДЕНЬ</u></p> <p><u>ЗАВТРАК</u></p> <p>1. Каша пшеница молочная жидкая 2. Кофейный напиток с молоком 3. Бутерброд с сыром</p> <p><u>2 ЗАВТРАК</u></p> <p>Банан св.</p> <p><u>ОБЕД</u></p> <p>1. Салат из св. помидоров и св. огурцов с растительным маслом 2. Суп картофельный с рыбой 3. рыбн ые хлебцы паровые 4. Пюре картофельное 5. Компот из свежих яблок и апельсинов 6. Хлеб рж-пш</p> <p><u>ПОЛДНИК</u></p> <p>1. печенье 2. чай с молоком 3. запеканка овощная</p>	<p><u>VIII ДЕНЬ</u></p> <p><u>ЗАВТРАК</u></p> <p>1. Каша ячневая молочная 2. Чай с молоком 3. Бутерброд с маслом сливоч.</p> <p><u>2 ЗАВТРАК</u></p> <p>яблоко сежее</p> <p><u>ОБЕД</u></p> <p>1. Салат из свежкы с изюмом(29) 2. Рассольник Ленинградский 3. гефтели из гоидины паровые с мол. соусом 4. Макароны е изделия отварные 5. Компот из св. яблок 6. Хлеб рж-пш</p> <p><u>ПОЛДНИК</u></p> <p>1. коржик молочный 2. смолоко кипяченое 3. рагу из овощей</p>	<p><u>IX ДЕНЬ</u></p> <p><u>ЗАВТРАК</u></p> <p>1. Каша манная молочная жидкая 2. какао с молоком 3. Бутерброд с сыром</p> <p><u>2 ЗАВТРАК</u></p> <p>Яблоко св.</p> <p><u>ОБЕД</u></p> <p>1. Салат из св. огурцов с раст. маслом 2. ши из св. капусты со сметаной(156) 3. суфле из птицы 4. картофельное пюре 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб рж-пш</p> <p><u>ПОЛДНИК</u></p> <p>1. пряник 2. Чай с молоком 3. Омлет натуральный</p>	<p><u>X ДЕНЬ</u></p> <p><u>ЗАВТРАК</u></p> <p>1. Каша « дружба» молочная жидкая 2. кофейный напиток с молоком 3. бутерброд с маслом сливоч.</p> <p><u>2 ЗАВТРАК</u></p> <p>Сок фруктовый для дет. пит.</p> <p><u>ОБЕД</u></p> <p>1. Салат витаминный 2. Суп картофельный с горохом 3. котлета "Пермская" мясная с томатным соусом 4. каша гречневая рассыпч. 5. Компот из св. яблок с лимоном 6. Хлеб рж-пш</p> <p><u>ПОЛДНИК</u></p> <p>1. булочка домашняя 2. Чай с сахаром 3. суфле картофельно-морковное</p>
---	---	---	---	--