

Меню 10 дневный МБДОУ д/с «Салгал» с. Барлык Барун-Хемчикского кожууна.

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
1. Масло (порциями) 2. Каша кукурузная 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная молочная жидкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша овсяная «Геркулес» жидкая 3. чай с медом 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная молочная жидкая 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша гречневая молочная жидкая 3. Чай с лимоном 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша молочная из пшена и риса «дружба» 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Суп молочный с рисом 4.Напиток лимонный 5. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша ячневая молочная вязкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша рисовая молочная жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша манная молочная жидкая 3. Чай с лимоном 4. Хлеб
II Завтрак									
Яблоко свежее	Йогурт	Сок яблочный	Груша	Мандарин	Сок яблочный	Йогурт	Банан свежий	Йогурт	Сок абрикосовый
Обед									
1. Огурец свежий 2. Щи из свежей капусты с курой и сметаной 3. Рыба запеченная 4. Картофельное пюре 5. Компот из кураги с витамином «С» 6. Хлеб пшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с мясными фрикадельками 3. Плов 4. Кисель 5. Хлеб пшеничный	1. Суп из овощей с курой и сметаной 2. Гуляш из отварного мяса 3. Рис отварной 4. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 5. Хлеб	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с макаронными и говядиной. 3. Рагу овощное 4. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 5. Хлеб	1. Рассольник домашний с мясом сметаной 2. Жаркое по-домашнему 3. Компот из изюма с витамином «С» 4. Хлеб	1. Салат из свеклы с маслом растительным и с сельдью 2. Суп картофельный с горохом и гречками 3. Курица отварная 4. Капуста тушеная 5. Компот из черносливы 6. Хлеб	1. Огурец свежий 2. Щи из квашеной капусты с картофелем, говядиной и сметаной 3. Тефтели из говядины 4. Макароны изделия с маслом 5. Компот из свежих яблок с витамином «С» 6. Хлеб	1. Суп картофельный с клецками и говядиной (курой) 3. Котлеты рубленые из говядины 4. Овощи тушеные 5. Компот из чернослива с витамином «С» 6. Хлеб	1. Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной с добавлением морской капусты 3. Биточек рыбный 4. Картофельное пюре 5. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 6. Хлеб	1. Салат «свеколка» 2. Рассольник с говядиной и сметаной 3. Голубцы ленивые 3. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 4. Хлеб
Полдник									
1. Биточки манные с повидлом 2. Чай с сахаром 3. Печенье	1. Открытый пирог с изюмом, с вареным сгущенным молоком 2 чай с молоком	1. Икра кабачковая консервированная 2. Омлет натуральный 3. Чай с лимоном	1. Булочка домашняя молочная 2. Молоко кипяченое	1. салат «Оливье» 2. Чай с молоком 3. Хлеб	1. Молоко кипяченое 2. Сдоба обыкновенная	1. Запеканка рисовая с творогом 2. Чай с молоком 3. Пряник	1. Запеканка манная с яблоком 2. Чай с молоком 3. Вафли	1. Пирожки с капустой 2. Кисломолочный напиток «Снежок»	1. Рыба, запеченная в омлете 3. Чай с молоком 4. Банан
Ужин									
1. суп молочный с вермишелью 2. чай с карамелью 3. хлеб пшеничный	1. суп на к/бульоне с рожками. 2. чай сладкий 3. хлеб с сыром	1. Рис отварное с маслом сливочным 2. Напиток лимонный 3. Хлеб	1. Запеканка с яйцами, с засыпкой 2. Кисель 3. Хлеб с джемом	1. Овощной суп с костяным бульоне 2. Чай 3. Хлеб	1. Картофельное пюре с молоком, с сливочным маслом 2. Чай натуральный яблочный 3. Хлеб	1. Рожки отварные с морковью, с сыром 2. Чай с шоколадными конфетами 3. Хлеб	1. Суп молочный с пшеникой сливочным маслом 2. Сок натуральный абрикосовый 3. Хлеб	1. Рагу овощное с мясом, маслом сливочным 2. Кисель 3. Хлеб	1. суп на к/бульоне с рожками. 2. чай сладкий 3. хлеб с сыром