

Утверждаю
 Директор школы
 Г. Умёнок И. Н.



Примерное десятидневное меню для возрастной группы с 7-11 лет на 2021-2022г
 Сезон: осенне-зимний

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 60	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 60	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 60	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 60	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 60	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 60	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 60	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ 60	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 60	ПОМИДОР СВЕЖИЙ 60
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ 260	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ 250	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПКОЙ И СМЕТАНОЙ 260	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ 250	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ 260	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ 265	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ 250	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПКОЙ И СМЕТАНОЙ 250	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ 260
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ 150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 150	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ, 150	РИС ОТВАРНОЙ 150	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	РИС ОТВАРНОЙ 150	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 150	ЩИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 90	РИС ОТВАРНОЙ 150	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ 200
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ 90	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ 90	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 100	КУРИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 75/0/50	КОТЛЕТА ПОЛТАВСКАЯ 90	ЕЖИКИ МЯСНЫЕ 90	ПЕЧЕНЬ ТУШЕННАЯ В СОУСЕ 50/60	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ОТВАРНАЯ 150	БИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ 90	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 200
КОМПОТ ИЗ КУРАТИ 200	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 200	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ 200	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 200	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИН 200	СОУС ТОМАТНЫЙ №1011 30	НАПИТОК ИЗ ЛИМОНОВ 200	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ 200	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 42	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 42	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 42	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 42	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	КОМПОТ ИЗ ГРУШ 200	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30
ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 42	ВАФЛИ 30	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ЯБЛОКО 150
ГРУША 100		ЯБЛОКО 100	БАНАН 130	ВАФЛИ 20	ХЛЕБ ЦЕЛЕБНЫЙ 30	ВАФЛИ 30	БАНАН 100	ЙОГУРТ 115	