

**Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет,
посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-часовым режимом функционирования**

ПЕРВАЯ НЕДЕЛЯ

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
<p>I - Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Морковно-луковая икра. 2. Вермишель отварная со сливочным маслом. 3. Яйцо ½ вареное. 4. Кофейный напиток на сухом молоке. 5. Булка с маслом. <p>II-Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фрукты свежие 	<p>I - Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каша манная молочная. 2. Омлет натуральный. 3. Кофейный напиток на молоке. 4. Булка с маслом. <p>II-Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сок 	<p>I - Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каша гречневая молочная. 2. Вареники ленивые. 4. Какао на молоке. 5. Булка с маслом, сыр. <p>II-Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фрукты свежие 	<p>I - Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вермишель отварная в молоке. 2. Какао на молоке. 3. Булка с маслом, сыр. <p>II-Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сок 	<p>I - Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Запеканка творожная с морковью 2. Кофейный напиток на молоке. 3. Булка с маслом. <p>II-Завтрак</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фрукты свежие
<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп гороховый с мясом, гренками. 2. Шницель мясной. 3. Свекла тушеная. 4. Компот из сухофруктов. 5. Хлеб ржаной. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Луковая икра. 2. Рассольник с куриным мясом, сметаной. 3. Котлета мясная. 4. Овощи тушеные. 5. Компот из сухофруктов. 6. Хлеб ржаной. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Свекольная икра. 2. Щи на м/к бульоне со сметаной. 3. Ежики мясные с молочным соусом. 4. Компот из сухофруктов. 5. Хлеб ржаной. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Свекольно-морковная икра. 2. Суп с клецками, куриным мясом, сметаной. 3. Суфле куриное. 4. Картофельная запеканка со сметанным соусом. 5. Компот из сухофруктов. 6. Хлеб ржаной. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Свекольно-луковая икра. 2. Суп крестьянский на м/к бульоне со сметаной 3. Голубцы ленивые с отварным мясом со сметанным соусом. 4. Компот из сухофруктов. 5. Хлеб ржаной.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Котлеты капустные с молочным соусом. 2. Кисель. 3. Булка. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Запеканка творожная с морковью, с вареньем. 2. Молоко кипяченое, сладкое. 3. Булка. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суфле рыбное. 2. Пюре картофельное. 3. Кисель. 4. Булка. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Луковая икра. 2. Филе рыбы отварное, запеченное под омлетом. 3. Чай с молоком. 4. Печенье. 5. Булка. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овощное рагу. 2. Булочка с изюмом. 3. Молоко кипяченое, сладкое. 4. Булка.

