

Утверждаю:

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

Касева Е.Ю

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 07.09.2026-11.09.2026г.

от 3-7 лет

2026 ГОД.

1 неделя

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	2 завтрак	выход	ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 07.09	1.КАША «ДРУЖБА» МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30			1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины. Каша перловая рассыпчатая. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржано- пшеничный.	180 70/30 130 180 30/30	1.Пирожок печеный с повидлом. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Сум молочный с крупой(гречневой) со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб
2 день 08.09	1.Каша геркулесовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Какао. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	150 180 30/5			1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Сок. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 130 50 180 30/30	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Суп с крупой с гречками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный. (гречки)	150 180 30	135 руб.
3 день 09.09	1.Каша пшеничная молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30			1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Кисель из концентрата плодово- ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Булочка осенняя. 2.Кисломолочный напиток «Бифидок»	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
4 день 10.09	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом. 4.Яблоко	150 180 30/5 90			1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот с изюмом. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70/50 130 50 180 30/30	1.Блинчики со сливочным маслом 2.Чай с сахаром.	50 180	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
5 день 11.09	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	Бифидок	180	1.Суп овощной на м/к бульоне. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус томатный. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150/5 180 30	135 руб.

Утверждаю:
Заведующая д/с №10 «Колокольчик»
_____ Касева Е.Ю

2 неделя
2026 ГОД.
ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 31.08.2026-04.09.2026г. от 3-7 лет

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 31.08	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1.Суп картофельный с клёцками на курином бульоне 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржано- пшеничный.	180 200 35 180 30/30	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	130 50 180 30	135руб
7 день 01.09	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	1. Рассольник Ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по -домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово- ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	180 180 130 180 30/30	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 180 30	1.Суп молочный с крупой гречневой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб
8 день 02.09	1.Каша кукурузная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1.Суп с рыбными консервами «сайра». 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир (Капуста тушеная с картофельным пюре) 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 65/65 180 30/30	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт.	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
9 день 03.09	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	1.Суп с пшенной крупой с курицей. 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара	50 180	1.Запеканка морковно- творожная. 2.Соус молочный сладкий. 2.Чай без сахара.	130 50 180	135 руб.
10 день 04.09	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30	1.Свекольник на м/к бульоне со сметаной. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 120 130 180 30/30	1.Плюшка. 2.Чай с молоком.	50 180	1.Суп молочный с крупой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром, с лимоном 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135руб.

Утверждаю:

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

_____ Касева Е.Ю

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 07.09.2026-11.09.2026г. от 1.6-3 лет

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 07.09.2026	1.КАША «ДРУЖБА»МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины Каша перловая рассыпчатая. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржано- пшеничный.	150 50/30 110 150 20/20	1.Пирожок печеный с повидлом 2.Чай без сахара.	30 150	1.Суп молочный с крупой(гречневой) со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
2 день 08.09.2026	1.Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом. 2.Какао. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	130 150 20/5	1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Сок. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 110 50 150 20/20	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Суп с крупой с гречками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.(гречки)	130 150 20	135
3 день 09.09.2026	1.Каша пшеничная молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20	1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Кисель из концентрата плодово- ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Булочка осенняя. 2.Чай с молоком.	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
4 день 10.09.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом. 4.Яблоко	130 150 20/5 80	1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот с изюмом. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50/30 110 150 20/20	1.Блинчики с маслом. 2.Чай с сахаром.	30 150	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
5 день 11.09.2026	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	1.Суп овощной на м/к бульоне. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус белый. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	125/5 150 20	135

Утверждаю:

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 31.08.2026-04.09.2026г.

2 неделя 2026 ГОД
от 1,6-3 лет

_____Касева Е.Ю

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 31.08.2026	1.Каша пшенная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп картофельный с клёцками на курином бульоне 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	150 160 30 150 20/20	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара	20 150	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	110 30 150 20	135
7 день 01.09.2026	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	1.Рассольник ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по-домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	150 160 150 20/20	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 150 20	1.Суп молочный с крупой гречневой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
8 день 02.09.2026	1.Каша кукурузная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп с рыбными консервами «сайра» 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир(Капуста тушеная с картофельным пюре) 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	150 50 55/55 150 20/20	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт.	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
9 день 03.09.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	1.Суп с пшенной крупой с курицей 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Запеканка морковно-творожная. 2.Соус молочный сладкий. 3.Чай без сахара.	110 30 150	135
10 день 04.09.2026	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20	1.Свекольник на м/к бульоне со сметаной. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 80 110 150 20/20	1.Плюшка. 2.Чай с молоком.	30 150	1.Суп молочный с крупой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром, с лимоном. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135

Утверждаю:

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

_____ Касева Е.Ю

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ С 07.09.2026-11.09.2026г.

от 3-7 лет ЛЬГОТА

1 неделя 2026г

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 07.09.2026	1.КАША «ДРУЖБА» МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины. Каша перловая рассыпчатая. 3. Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржаной.	180 70/50 130 180 30/30	1 Пирожок печеный с повидлом. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Суп молочный с крупой гречневой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135
2 день 08.09.2026	1.Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом. 2.Какао. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	150 180 30/5	1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Сок. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 130 70 180 30/30	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Суп с крупой с гренками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный. (гретки)	150 180 30	135
3 день 09.09.2026	1.Каша пшеничная молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30	1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Булочка осенняя. 2.Чай с молоком.	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135
4 день 10.09.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом. 4.Яблоко	150 180 30/5 90	1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70/50 130 180 30/30	1.Блинчики с маслом. 2.Чай с сахаром.	100 180	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135
5 день 11.09.2026	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	1.Суп овощной на м/к бульоне. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус томатный. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150/5 180 30	135

Утверждаю:
Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

2 неделя

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ С 31.08.2026-04.09.2026г.

от 3-7 лет ЛЬГОТА

_____Касева Е.Ю

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 31.08.2026	1.Каша пшенная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1.Суп картофельный с клёцками на курином бульоне 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржано- пшеничный.	180 200 35 180 30/30	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара.	30 180	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	130 50 180 30	135
7 день 01.09.2026	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	1.Рассольник ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по - домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово- ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 180 180 30/30	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 180 30	1.Суп молочный с крупой гречневой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135
8 день 02.09.2026	1.Каша кукурузная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1.Суп с рыбными консервами «сайра». 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир (Капуста тушеная с картофельным пюре). 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 180 30/30	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт.	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135
9 день 03.09.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	1.Суп с пшенной крупой с курицей. 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Запеканка морковно- творожная. 2.соус молочный сладкий. 3.Чай без сахара.	130 50 180	135
10 день 04.09.2026	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30	1.Свекольник на м/к бульоне со сметаной. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 120 130 180 30/30	1.Плюшка. 2.Чай с молоком.	50 180	1.Суп молочный с крупой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром, с лимоном 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135

Утверждаю:

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

Касева Е.Ю

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 07.09.2026-11.09.2026г.

1 неделя

от 1.6-3 лет ЛЬГОТА

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 07.09.2026	1.КАША «ДРУЖБА»МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины. Каша перловая рассыпчатая. 3. Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржано- пшеничный.	150 50/30 110 150 20/20	1. Пирожок печеный с повидлом. 2.Чай без сахара.	30 150	1. Суп молочный с крупой гречневой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
2 день 08.09.2026	1.Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом. 2.Какао. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	130 150 20/5	1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 110 50 150 20/20	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Суп с крупой с гречками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.(гречки)	130 150 20	135
3 день 09.09.2026	1.Каша пшеничная молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20	1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне курицей со сметаной. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Кисель из концентрата плодово- ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Булочка осенняя. 2.Чай с молоком.	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
4 день 10.09.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом. 4.Яблоко	130 150 20 80	1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50/30 110 150 20/20	1.Блинчики с маслом. 2.Чай с сахаром.	50 150	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
5 день 11.09.2026	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20/5	1.Суп овощной на м/к бульоне. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус белый. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	125/5 150 20	135

Утверждаю:
Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 31.08.2026-04.09.2026г.

2 неделя
от 1,6-3 лет ЛЬГОТА

_____Касева Е.Ю

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 31.08.2026	1.Каша пшенная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп картофельный с клёцками на курином бульоне 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржаной.	150 160 30 150 20/20	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара.	40 150	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	110 30 150 20	135
7 день 01.09.2026	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	1.Рассольник ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по-домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово- ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 160 150 20/20	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 150 20	1.Суп молочный с крупой гречневой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	110 150 20	135
8 день 02.09.2026	1.Каша кукурузная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп с рыбными консервами. 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир(Капуста тушеная с картофельным пюре). 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 55/55 150 20/20	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт.	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
9 день 03.09.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	1.Суп с пшенной крупой с курицей. 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Запеканка морковно- творожная. 2.Соус молочный сладкий. 3.Чай без сахара.	110 30 150	135
10 день 04.09.2026	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20	1. Свекольник на м/к бульоне со сметаной. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 80 110 150 20/20	1.Плюшка. 2.Чай с молоком.	30 150	1.Суп молочный с крупой со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром с лимоном 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135

