

ОГБОУ «Центр образования для детей с особыми образовательными потребностями г. Смоленск»
10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ САД 24 ЧАСА

1 ДЕНЬ ПН	2 ДЕНЬ ВТ	3 ДЕНЬ СР	4 ДЕНЬ ЧВ	5 ДЕНЬ ПТ
ЗАВТРАК				
Макаронны отварные сыром – 160 Бутерброд с маслом – 50 Чай с сахаром и лимоном – 200	Каша манная молочная вязкая с маслом, сахаром – 180 Бутерброд с джемом - 50 Кофейный напиток с молоком – 200	Пудинг из творога со сметанным соусом – 110/50 Бутерброд с сыром – 40 Чай с сахаром - 200	Свекла отварная с растительным маслом – 60 Омлет натуральный – 110 Хлеб ржаной – 10 Бутерброд с маслом – 40 Чай с сахаром и лимоном – 200	Каша рисовая молочная вязкая с маслом, сахаром – 180 Бутерброд с джемом - 50 Кофейный напиток с молоком – 200
ЗАВТРАК				
Фрукты (мандарин) - 90 Сок фруктовый - 150	Вафли - 20 Напиток апельсиновый - 150	Фрукты (яблоко) - 70 Сок фруктовый - 150	Фрукты (груша) - 70 Сок фруктовый - 150	Фрукты (бананы) - 70 Сок фруктовый - 150
ОБЕД				
Салат из белокочанной капусты со свеклой и морковью - 60 I Суп картофельный с бобовыми – 250 II Плов из отварной говядины – 180 III Компот из смеси сухофруктов – 180 Хлеб ржаной – 40	Винегрет овощной с сельдью– 50/25 I Суп с макаронными изделиями и картофелем – 250 II Биточки – 60 Соус молочный - 30 Капуста тушёная - 150 III Компот из кураги – 180 Хлеб ржаной – 30	Салат из свежих помидоров и огурцов – 60 I Борщ с капустой и картофелем со сметаной – 250/10 II Тефтели рыбные в томатном соусе – 75/40 Рис припущенный с маслом – 150 III Компот из чернослива – 180 Хлеб ржаной – 40	I Суп молочный с рисовой крупой – 250 II Суфле из печени – 60 Каша гречневая с маслом – 150 Огурец свежий – 50 III Компот из изюма – 180 Хлеб ржаной – 40	I Суп - лапша домашняя – 250 II Рагу из отварной птицы с овощами тушёное – 200 Помидор свежий – 50 III Компот из смеси сухофруктов – 180 Хлеб ржаной – 40
ПОЛДНИК				
Булочка «Веснушка» - 50 Напиток яблочный – 200	Бутерброд горячий с сыром – 50 Молоко кипячёное – 200	Булочка домашняя с изюмом – 50 Напиток лимонный – 200	Пирожки печёные с капустой – 50 Какао с молоком – 200	Зефир – 50 Кефир – 200
УЖИН				
Рыба, запечённая в молочном соусе - 75/25 Картофельное пюре – 180 Огурец свежий - 50 Хлеб ржаной – 10 Какао с молоком – 200 Батон - 20	Бефстроганов из отварной говядины – 60 Каша гречневая с маслом – 150 Хлеб ржаной – 20 Кисель из фруктового сока – 200 Батон - 30	Голубцы ленивые со сметанным соусом – 180/40 Хлеб ржаной – 10 Чай с молоком – 200 Батон - 30	Салат из белокочанной капусты - 60 Пудинг рыбный паровой - 100 Картофель тушёный - 150 Хлеб ржаной – 10 Напиток яблочный – 200 Батон - 20	Морковь тёртая с растительным маслом - 60 Запеканка творожно-яблочная со сметанным соусом - 125/50 Хлеб ржаной – 10 Чай с сахаром – 200 Батон - 30
УЖИН II				
Кефир – 150	Йогурт – 150	Ряженка – 150	Йогурт – 150	-

ОГБОУ «Центр образования для детей с особыми образовательными потребностями г. Смоленск»

10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ САД 24 ЧАСА

6 ДЕНЬ ПН	7 ДЕНЬ ВТ	8 ДЕНЬ СР	9 ДЕНЬ ЧВ	10 ДЕНЬ ПТ
ЗАВТРАК				
Салат из свеклы с зелёным горошком – 60 Омлет натуральный – 110 Хлеб ржаной – 10 Бутерброд с сыром – 40 Чай с сахаром и лимоном – 200	Каша пшённая молочная вязкая с маслом, сахаром – 180 Бутерброд с джемом - 50 Кофейный напиток с молоком – 200	Сырники с морковью, с джемом – 150/10 Бутерброд с маслом -40 Чай с молоком – 200	Каша молочная «Дружба» с маслом, сахаром – 180 Бутерброд с сыром - 40 Какао с молоком – 200	Суфле творожное с молочным соусом - 125/30 Бутерброд с джемом – 50 Чай с сахаром – 200
ЗАВТРАК				
Фрукты (яблоко) - 70 Сок фруктовый - 150	Фрукты (бананы) - 70 Напиток апельсиновый - 150	Фрукты (апельсины) - 70 Сок фруктовый - 150	Фрукты (бананы) - 70 Чай с сахаром - 150	Фрукты (груши) - 90 Напиток яблочный - 200
ОБЕД				
I Суп картофельный с геркулесовой крупой – 250 II Тефтели из говядины с рисом в сметанном соусе – 50/20 Капуста тушёная – 180 Огурец свежий – 50 III Кисель из фруктового сока – 200 Хлеб ржаной – 50	Салат из свежих помидоров и огурцов – 60 I Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной – 250/10 II Запеканка картофельная с мясом, со сметанным соусом – 170/50 III Компот из изюма – 180 Хлеб ржаной – 30	I Суп крестьянский с крупой – 250 II Гуляш из говядины – 60 Макароны отварные с маслом – 150 Помидор свежий - 50 III Компот из кураги – 180 Хлеб ржаной – 40	I Суп молочный с макаронными изделиями – 250 II Сосиски отварные – 68 Картофельное пюре с морковью – 180 Огурец свежий – 50 III Компот из смеси сухофруктов – 180 Хлеб ржаной – 40	I Борщ сибирский со сметаной – 250/10 II Котлета - 60 Рагу из овощей – 180 Помидор свежий - 50 III Компот из чернослива – 180 Хлеб ржаной – 40
ПОЛДНИК				
Вафли – 50 Молоко кипячёное - 200	Сдоба обыкновенная – 50 Напиток яблочный – 200	Зефир – 50 Кисель из фруктового сока – 200	Пирожки печёные с картошкой – 50 Напиток лимонный - 200	Коржик молочный – 50 Кефир - 200
УЖИН				
Шницель рыбный – 80 Картофельное пюре - 180 Хлеб ржаной – 10 Какао с молоком – 200 Батон - 20	Салат из моркови с яблоками - 40 Плов из отварной птицы – 200 Хлеб ржаной – 10 Чай с сахаром – 200 Батон - 20	Котлета рыбная любительская – 80 Морковь, тушённая в сметанном соусе – 150 Хлеб ржаной – 10 Кофейный напиток с молоком – 200 Батон - 30	Салат «Витаминный» – 60 Жаркое по-домашнему - 160 Хлеб ржаной – 10 Чай с сахаром и лимоном – 200 Батон - 30	Салат «Школьные годы» - 60 Хлеб ржаной – 10 Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом, сахаром - 180 Кофейный напиток с молоком – 200 Батон - 30
УЖИН II				
Кефир – 150	Йогурт – 150	Ряженка – 150	Йогурт – 150	-