

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

1 ДЕНЬ ПН	2 ДЕНЬ ВТ	3 ДЕНЬ СР	4 ДЕНЬ ЧТ	5 ДЕНЬ ПТ
ЗАВТРАК				
Макароны отварные сыром – 160 Бутерброд с маслом – 60 Чай с сахаром и лимоном – 200	Каша манная молочная вязкая с маслом, сахаром – 180/10 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
2 ЗАВТРАК				
Фрукты (яблоко) – 70 Сок фруктовый – 150	Вафля – 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 капусты со свеклой и морковью – 60 Суп картофельный с бобовыми – 250 Плов из отварной говядины – 180 Компот из смеси сухофруктов – 180 Хлеб ржаной – 40	Винегрет овощной с сельдью – 50/25 Суп с макаронными изделиями и картофелем – 250 Биточки – 60 Соус молочный – 30 капуста тушеная – 150 Компот из кураги – 200 Хлеб ржаной – 30	Салат из свежих помидоров и огурцов – 60 Борщ с капустой и картофелем со сметаной – 250/10 Тефтели рыбные в томатном соусе – 75/40 рис, припущенный маслом – 150 Компот из чернослива – 180 Хлеб ржаной – 40	Суп молочный с рисовой крупой – 250 Суфле из печени – 60 Каша гречневая с маслом – 150 Огурец свежий – 50 Компот из изюма – 200 Хлеб ржаной – 40	Суп–лапша домашняя – 250 Рагу из отварной птицы с овощами тушеное – 200 Помидор свежий – 50 Компот из смеси сухофруктов – 180 Хлеб ржаной – 40
ПОЛДНИК				
Булочка «Веснушка» – 50 Напиток яблочный – 200 Фрукты (яблоко) – 1 шт. (100 гр.)	Бутерброд горячий с сыром – 50 Молоко кипяченое – 200 Фрукты (мандарин)–2 шт. (110 гр.)	Булочка домашняя с изюмом – 50 Напиток лимонный – 200	Пирожки печеные с капустой – 50 Какао с молоком – 200	Кефир – 200 Зефир – 50
УЖИН				
Рыба, запеченная 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 капусты – 60 пудинг рыбный паровой – 100 Картофель тушеный – 150 Хлеб ржаной – 10 Напиток яблочный – 200 Батон – 20	Морковь тертая с растительным маслом – 60 Запеканка творожно-яблочная – 125/50 Чай с сахаром – 200 Хлеб ржаной – 10 батон – 30
2 УЖИН				
Кефир – 150	Йогурт – 150	Ряженка – 150	Йогурт – 150	—

6 ДЕНЬ ПН	7 ДЕНЬ ВТ	8 ДЕНЬ СР	9 ДЕНЬ ЧТ	10 ДЕНЬ ПТ
ЗАВТРАК				
Суфле творожное с молочным соусом – 125/30 Бутерброд с джемом – 50 Чай с сахаром – 200	Каша пшеничная молочная с маслом – 200/10 Хлеб ржаной – 20 Батон – 30 Кофейный напиток с молоком – 200 Фрукты (яблоко) – 1 шт. (100 гр.)	Суфле творожное – 150 Хлеб ржаной – 20 Бутерброд с маслом – 60 Чай с молоком – 200	Каша молочная «Дружба» – 200/10 Хлеб ржаной – 20 Бутерброд с сыром – 45 Какао с молоком – 200	Сырники с морковью – 170 Хлеб ржаной – 20 Бутерброд с джемом – 60 Кофейный напиток с молоком – 200
2 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				
Борщ сибирский со сметаной – 250/10 Котлета – 60 Рагу из овощей – 180 Помидор свежий – 50 Компот из чернослива – 180 Хлеб ржаной – 40	Салат из свежих помидоров и огурцов – 60 Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной – 250/10 запеканка картофельная с мясом со сметанным соусом – 170/50 Компот из изюма – 180 Хлеб ржаной – 30	Суп крестьянский с крупой – 250 Гуляш из говядины – 60 Макароны отварные с маслом – 150 Помидор свежий – 50 Компот из кураги – 180 Хлеб ржаной – 40	Суп молочный с макаронными изделиями – 250 Суфле из кур – 100 Пюре картофельное с морковью – 180 Компот из смеси сухофруктов – 180 Хлеб ржаной – 40	Суп картофельный с геркулесовой крупой – 250 Тефтели из говядины с рисом в сметанном соусе – 50/20 Капуста тушеная – 180 Огурец свежий – 50 Кисель из фруктового сока – 200 Хлеб ржаной – 50
ПОЛДНИК				
Коржик молочный – 50 Кефир – 200	Сдоба обыкновенная – 50 Напиток яблочный – 200	Зефир – 50 Кисель из фруктового сока – 200	Пирожки печеные с картошкой – 50 Напиток лимонный – 200	Вафли – 50 Молоко кипяченое – 200
УЖИН				
Салат «Школьные годы» – 60 Хлеб ржаной – 10 Каша геркулесовая молочная вязкая – 180 Кофейный напиток с молоком – 200 Батон – 30	Салат из моркови и яблок – 40 Плов из отварной птицы – 200 Хлеб ржаной – 10 Чай с сахаром – 200 Батон – 20	Котлета рыбная любительская – 80 Морковь, тушенная 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	Шницель рыбный – 80 Картофельное пюре – 180 Хлеб ржаной – 10 Какао с молоком – 200 Батон – 20
2 УЖИН				
Кефир – 150	Йогурт – 150	Ряженка – 150	Йогурт – 150	—