



УГЛЕРДЦАЮ:

Мехонопина Т.И.  
Директор школы Алена Мехонопина Т.И.  
  
ОГРН 102500000002153

«30» Августа 2021 г.

Перспективное десятидневное меню в МБОУ «Бубинская СОШ»

на осенне - зимний период 2021-2022 год

(д. Большое Самылово, ул. Самыловская, д.16)

		1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
З А В Т Р А К	1. Каша манная молочная жидкая 2. Чай с сахаром. 3.Батон с сыром	1 Каша «Геркулес» 2. Кофейный напиток с молоком 3.Батон	1. Омлет натуральный 2.Чай с лимоном 3.Батон с маслом	1 Каша «Дружба» 2. Како на молоке 3. Батон с повидлом	1. Каша гречневая молочная жидкая. 2. Чай с сахаром лимоном 3. Батон с сыром	1. Каша шпенчая молочная жидкая. 2. Чай с сахаром 3. Батон	1.Каша яичная молочная 2.Чай с сахаром. 3.Батон с повидлом	1. Суп молочный с макаронами 2.Чай с сахаром. 3.Батон	1.Суп молочный с макаронами 2.Чай с сахаром. 3.Батон с маслом	1 Каша рисовая молочная жидкая 2.Како на молоке 3. Батон с маслом	
О Б Е Д	1.Салат из свежей капусты 2.Свекольник 3.Колбаса отварная 4.Гарнир – каша шпенчая 5. Компот из яблок и апельсина 6. Хлеб ржано- шпеничный	1. Суп картофельный с маслями фрикальками 2.Рыба жареная 3. Гарнир – картофельное пюре 4. Гарнир – каша перловая 5. Компот из изюма 6. Хлеб ржано- шпеничный	1 Винегрет из овощей 2. Суп картофельный с бобовыми 3.Котлета из говядины 3. Гарнир – тушеная капуста 4. Компот из кураги 5 Хлеб ржано- шпеничный	1. Салат картофельный с макаронами 2. Биточки из говядины 3. Гарнир – пюре из гороха. 4. Компот из яблок и апельсина 5. Компот из яблок из апельсина	1. Суп из картофеля и капусты 2. Плов из мяса тиши/ соленый огурец 3. Фрикадельки из говядины, тушеные в соусе. 4. Гарнир – овощное рагу 5. Хлеб ржано- шпеничный	1.Борщ из картофеля и капусты 2. Плов из мяса тиши/ соленый огурец 3. Компот из кураги 4. Компот из яблок и апельсина 5. Компот из яблок из апельсина	1.Суп картофельный с рыбой 2.Кнели из говядины с соусом 3. Гарнир – овощное рагу 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржано- шпеничный	1. Суп крестьянский 2.Рыба, тушеная в сметанном соусе. 3.Гарнир – макароны отварные 4. Компот из изюма 5 Хлеб из концентрага 6.Хлеб ржано- шпеничный	1. Суп крестьянский 2.Рыба, тушеная в сметанном соусе. 3.Гарнир – макароны отварные 4. Компот из изюма 5 Хлеб из концентрага 6.Хлеб ржано- шпеничный		