



Директор школы Мехоношина Т.И.

Перспективное десятидневное меню в МБОУ «Бубинская СОШ» 2022-2023г

Осенне – зимний период.

Д. Б-Самылово, ул. Самыловская 16

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Обед	1. Салат из свеклы с яблоками. 2. Щи из свежей капусты и картофеля 3. Кура отварная. 4. Гарнир: отварные макароны. 5. Компот из смеси сухофруктов. 6. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Салат из капусты белокочанной. 2. Суп картофельный с рыбой 3. Биточки из говядины. 4. Гарнир: гороховое пюре. 5. Компот из кураги. 6. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Салат из моркови. 2. Свекольник 3. Рыба жареная. 4. Гарнир: рис отварной. 5. Компот из изюма. 6. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Суп крестьянский с крупой. 2. Жаркое по-домашнему. 4. Кисель из концентрата. 5. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Салат картофельный с соленым огурцом. 2. Суп картофельный с бобовыми. 3. Фрикадельк и из говядины тушеные в соусе. 4. Гарнир: каша пшеничная. 5. Чай с сахаром. 6. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Рассольник «Ленинградский». 2. Плов из отварной птицы, соленый огурец. 3. Компот из смеси сухофруктов. 5. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Суп с крупой. 2. Котлета из говядины. 3. Гарнир: каша гречневая рассыпчатая. 4. Компот из кураги. 5. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Салат «Витаминный» 2. Борщ с капустой и картофелем. 3. Колбаса отварная. 4. Гарнир: каша пшеничная. 5. Чай с сахаром. 6. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Салат из моркови с черносливом. 2. Суп из овощей. 3. Рыба тушеная в сметанном соусе. 4. Гарнир: отварные макароны. 5. Компот из изюма. 6. Хлеб ржано-пшеничный.	1. Салат из свеклы с чесноком. 1. Суп с макаронным изделиями и картофелем. 2. Кнели из говядины. 3. Гарнир: капуста тушеная. 4. Компот из смеси сухофруктов 5. Хлеб ржанопшеничный.