**УТВЕРЖДАЮ:**

Заведующий МКДОУ детский сад

«Красная шапочка» р.п. Линево

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Мельникова

Приказ № 107 от «29» августа 2025г.

 **ЗИМНЕЕ МЕНЮ 1-3 года**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1-й день** | **2-й день** | **3-й день** | **4-й день** | **5-й день** |
| - Каша «Колючка» (рис+манка) со сливочным маслом- Чай со сгущенным молоком- Бутерброд с сыром | - Каша пшеничная молочная со сливочным маслом- Чай с молоком - Бутерброд со сливочным маслом  | - Каша « Дружба» (гречка + пшено) на свежем молоке со сливочным маслом - Чай со сгущенным молоком - Бутерброд с повидлом | - Каша манная молочная со сливочным маслом- Чай с молоком- Бутерброд со сливочным маслом | - Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом- Чай со сгущенным молоком - Бутерброд с сыром  |
| - Фруктовое пюре | - Компот из сухофруктов- Печенье | - Фруктовое пюре | - Компот из сухофруктов- Печенье | - Фруктовое пюре |
| - Борщ со сметаной на мясном бульоне- Тефтели мясные-Картофельное пюре- Компот из сухофруктов- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Бородинский» | - Суп «Паутинка» на мясном бульоне- Котлета мясная (говядина) - Свёкла тушеная в сметанном соусе- Кисель фруктовый- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Ароматный» | - Свекольник со сметаной на мясном бульоне- Плов с мясом- Морковно-луковый маринад- Компот из сухофруктов-Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Ржаной» | - Рассольник на курином бульоне со сметаной- Шницель в соусе- Отварные макароны- Компот из сушеных яблок-Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Отрубной» | - Щи на мясном бульоне со сметаной- Рыбная котлета (минтай) в соусе- Картофельное пюре- Компот из сухофруктов- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Бородинский» |
| - Печенье- Молоко кипяченое | - Пирожок с капустой- Чай с молоком | - Вафли- Молоко кипяченое | - Булочка «Детская» с творогом- Чай с молоком | - Печенье- Молоко кипяченое |
| - Омлет натуральный- Чай с молоком- Хлеб «Пшеничный» | - Суп молочный вермишелевый со сливочным маслом- Чай с сахаром- Хлеб «Пшеничный» | - Солянка овощная- Чай с лимоном- Хлеб «Пшеничный» | - Суп вермешелевый с фрикадельками- Чай с сахаром- Хлеб «Пшеничный» | - Макароны отварные с овощами - Чай с молоком- Хлеб «Пшеничный» |
| **6-й день** | **7-й день** | **8-й день** | **9-й день** | **10-й день** |
| - Каша пшенная молочная со сливочным маслом- Чай со сгущенным молоком- Бутерброд с сыром  | - Суп молочный вермишелевый со сливочным маслом - Чай с молоком- Бутерброд со сливочным маслом | - Каша кукурузная молочная со сливочным маслом- Чай со сгущенным молоком- Бутерброд с повидлом | - Каша рисовая молочная со сливочным маслом- Чай с молоком- Бутерброд со сливочным маслом | - Каша ячневая молочная со сливочным маслом;- Чай со сгущенным молоком - Бутерброд с сыром |
| - Фруктовое пюре | - Компот из сухофруктов- Печенье | - Фруктовое пюре | - Компот из сухофруктов- Печенье | - Фруктовое пюре |
| - Борщ на курином бульоне со сметаной- Плов мясной- Морковно-луковый маринад- Компот из сухофруктов- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Ржаной» | - Суп «Харчо» на мясном бульоне- Котлета мясная (говядина)- Свёкла тушеная в сметанном соусе - Кисель фруктовый- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Мариинский» | - Суп «Рассольник» на мясном бульоне со сметаной- Бефстроганов из мяса кур- Отварные макароны - Компот из сухофруктов- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Отрубной» | - Свекольник на мясном бульоне со сметаной- Тефтели куриные в соусе- Капуста тушеная- Компот из сушеных яблок- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Бородинский» | - Суп с клецками на мясном бульоне- Рыбная котлета (минтай) в соусе - Картофельное пюре- Компот из сухофруктов- Хлеб «Пшеничный»- Хлеб «Ржаной» |
| - Печенье- Молоко кипяченое | - Булочка «Детская» с творогом- Чай с молоком | - Печенье- Молоко кипяченое | - Пирожок с картофелем- Чай с молоком | - Вафли- Молоко кипяченое |
| - Омлет натуральный- Чай с молоком- Хлеб «Пшеничный» | - Каша гречневая молочная со сливочным маслом - Чай с молоком- Хлеб «Пшеничный» | - Солянка овощная- Чай с лимоном- Хлеб «Пшеничный» | - Суп рыбный (горбуша)- Чай с молоком- Хлеб «Пшеничный» | - Каша манная молочная со сливочным маслом - Чай с молоком- Хлеб «Пшеничный» |