

Утверждаю  
 Директор МАОУ прогимназии «Кристина»  
 Е.В.Севостьянова  
 2025 г



### ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ (ШКОЛА)

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
<b>Завтрак</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Завтрак</b>	<b>Завтрак</b>
1.Каша «Дружба» на молоке	1.Омлет натуральный 2.Икра из кабачков / помидор в нарезке	1.Каша кукурузная молочная	1.Запеканка из творога со сгущ.молоком	1.Каша манная молочная
2.Какао с молоком	3. Кофейный напиток с молоком	2.Какао с молоком	2. Какао с молоком	2.Кофейный напиток с молоком
3.Хлеб пшеничный с маслом, сыр	4. Батон с маслом	3.Батон с маслом, сыр	3.Батон с маслом	3.Батон с маслом
4. Сок	5.Фрукт	4. Биомороженое	4.Фрукт	4. Фрукт
<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>	<b>Обед</b>
1.Салат картофельный с зел.горошком / свежий помидор	1.Салат из отварной свеклы / салат из свежих огурцов	1.Огурец консервированный/ салат из свежих помидоров	1.Винегрет / салат из свежих огурцов	1.Салат из отварной моркови и яблок / салат из свежих помидоров,огурцов
2. Суп-лапша на м/к бульоне	2.Щи на м/к со сметаной	2. Борщ на кур/б со сметаной	2.Суп рыбный с картофелем	2.Суп с крупой (пшено) на м/к со сметаной
3. Капуста тушеная с мясом	3.Рыба тушеная с овощами	3. Котлета из птицы с соусом	3.Печень по строгановски	3. Биточки из говядины
4. Компот из сухофруктов	4.Макароны отварные с маслом	4. Картофельное пюре	4.Гречка с маслом	4.Сложный гарнир
5. Хлеб пшеничный,ржаной	5. Компот из ягоды 6. Хлеб пшеничный,ржаной	5.Напиток из шиповника 6.Хлеб пшеничный,ржаной	5.Кисель из ягод 6.Хлеб пшеничный,ржаной	5. Компот из кураги 6.Хлеб пшеничный,ржаной
<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>	<b>Полдник</b>
1.Батон с повидлом	1. Печенье	1.Полоска песочная	1.Булочка «Веснушка»	1. Вафли
2.Чай с лимоном	2. Снежок	2.Чай с лимоном	2.Йогурт	2. Кефир
3. Фрукт	3. Сок	3.Фрукт	3.Биомороженое	3. Сок

6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
1.Каша «Геркулес» на молоке	1.Пудинг из творога с повидлом	1.Каша гречневая молочная	1.Омлет натуральный 2.Кукуруза консерв./огурец в нарезке	1.Суп молочный с вермишелью
2.Кофейный напиток с молоком	2. Какао с молоком	2.Кофейный напиток с молоком	3. Какао с молоком	2.Кофейный напиток с молоком
3. Батон с маслом, сыр	3. Батон с маслом	3.Батон с маслом,сыр	4.Батон с маслом	3.Батон с маслом, сыр
4.Сок	4.Фрукт	4.Биомороженое	5.Фрукт	4.Фрукт
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
1. Помидор в нарезке	1. Салат из отварной свеклы / салат из свежих помидоров	1. Салат из отварной моркови с яблоками / салат из свежих огурцов	1.Салат картофельный с сол. огурцом / салат из свежих помидоров	1.Салат из свежих помидоров,огурцов
2.Рассольник м/к бульоне со сметаной	2.Суп с мясными фрикадельками	2. Суп гороховый на курином бульоне с гречками	2.Суп с крупой (перловка) на м/к бульоне со сметаной	2. Свекольник на м/к со сметаной
3.Запеканка картофельная с мясом,соус сметан.-томатный	3.Котлеты рыбные с соусом	3. Биточки из птицы с соусом	3. Котлета из говядины	3. Плов из говядины
	4. Рис с овощами	4. Макароны с маслом	4. Капуста тушеная	
4.Компот из сухофруктов	5.Компот из ягоды	5.Компот из изюма	5.Кисель из ягоды	5.Компот из кураги
5.Хлеб пшеничный, ржаной	6. Хлеб пшеничный,ржаной	6.Хлеб пшеничный,ржаной	6.Хлеб пшеничный,ржаной	6.Хлеб пшеничный,ржаной
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
1.Крендель сахарный	1. Зефир/печенье	1.Сосиска в тесте/пицца школьная	1. Пряник	1.Ватрушка с творогом
2.Кефир	2. Ряженка	2.Чай с лимоном	2. Йогурт	2.Чай с лимоном
3.Фрукт	3.Сок		3.Сок	3.Биомороженое

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Москва Дели плюс 2015 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4 классов общеобразовательных организаций

Москва 2020