

МЕНЮ

«03» февраля 2025г.

| | Наименование блюд | Выход готового блюда (1 порция) | |
|----------------------------|--|------------------------------------|---------------|
| | | Ясли | Сад |
| ЗАВТРАК | | | |
| 1. | Каша геркулесовая на сгущенном молоке | 150/18 | 200/22 |
| 2. | Чай с лимоном | 150/5 | 200/5 |
| 3. | Батон нарезной с маслом | 34/6 | 40/8 |
| II ЗАВТРАК | | | |
| 1. | 10 часов – сок фруктовый, печенье | 130/18 | 155/18 |
| ОБЕД | | | |
| 1. | Щи со сметаной | 170/9 | 200/10,3 |
| 2. | Ёжики, соус томатный | 60/30 | 75/30 |
| 3. | Пюре из гороха с маслом | 95 | 115 |
| 4. | Компот из сухофруктов | 150 | 180 |
| 5. | Хлеб ржано-пшеничный | 40 | 50 |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК | | | |
| 1. | Булочка домашняя | 60 | 80 |
| 2. | Ряженка | 150 | 160,4 |
| СТОИМОСТЬ ДНЯ: | | 107,38 | 129,78 |

В соответствии с СанПиН в питании детей ежедневно используется йодированная соль, проводится витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой.