

**Примерное цикличное меню на 20 дней для
организации горячего питания учащихся 1-4
классов с ограниченными возможностями
здоровья**

День	Завтрак	Обед
1 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Макароны со слив. маслом и сахаром 2. Колбаса вареная 3. Чай сладкий с лимоном 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с горохом на курином бульоне 2. Рыба припущенная 3. Рис отварной со сливочным маслом 4. Напиток «каркадэ» 5. Хлеб ржаной
2 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Биточки мясные 2. Картофельное пюре со сливочным маслом 3. Кисель 4. Хлеб ржаной 5. Салат овощной (по сезону) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Щи из свежей капусты на курином бульоне 2. Тефтели мясные 3. Гречка со сливочным маслом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной
3 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша рисовая молочная со сливочным маслом 2. Бутерброд с колбасой 3. Цикорий на молоке 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный на курином бульоне (рассольник) 2. Котлета мясная 3. Макароны отварные со сливочным маслом 4. Чай сладкий 5. Хлеб ржаной
4 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из свежих помидоров с луком (по сезону) 2. Печень по-строгановски 3. Картофельное пюре со сливочным маслом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Борщ из свежей капусты на мясном бульоне(курица) 2. Салат из зеленого горошка 3. Плов из птицы 4. Кисель 5. Хлеб ржаной 6. Салат из свежей капусты с растительным маслом (по сезону)
5 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тефтели мясные 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с рыбой

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Гречка со сливочным маслом 3. Напиток из свежемороженых ягод 4. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Жаркое по-домашнему 3. Чай сладкий 4. Хлеб ржаной
6 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сосиска отварная 2. Макароны изделия со сливочным маслом 3. Чай с лимоном 4. Хлеб пшеничный 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с фасолью на мясном бульоне курица 2. Фрикадельки мясные 3. Рис со сливочным маслом 4. Кисель 5. Хлеб ржаной
7 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из свежей капусты с растительным маслом (по сезону) 2. Котлета мясная 3. Картофельное пюре со сливочным маслом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из кукурузы (по сезону) 2. Щи из свежей капусты на мясном бульоне курица 3. Плов из птицы 4. Напиток «каркадэ» 5. Хлеб ржаной
8 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша пшённая молочная со сливочным маслом 2. Бутерброд с сыром 3. Цикорий на молоке 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с рыбой 2. Жаркое по-домашнему 3. Чай сладкий 4. Хлеб ржаной
9 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из свёклы с растительным маслом (по сезону) 2. Рыба припущенная 3. Картофельное пюре со сливочным маслом 4. Чай сладкий 5. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Борщ из свежей капусты на мясном бульоне курица 2. Тефтели мясные 3. Гречка со сливочным маслом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной
10 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из кукурузы (по сезону) 2. Биточки мясные 3. Рис отварной со сливочным маслом 4. Кисель 5. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из свежей капусты (по сезону) 2. Суп картофельный с горохом на мясном бульоне (курица) 3. Котлета мясная 4. Макароны изделия отварные со сливочным маслом 5. Чай сладкий 6. Хлеб ржаной
11 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пельмени (со сливочным маслом) 2. Чай с лимоном 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из свеклы (по сезону) 2. Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне (курица)

		<ul style="list-style-type: none"> 3. Рыба припущенная 4. Картофельное пюре со сливочным маслом 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной
12 день	<ul style="list-style-type: none"> 1. Салат из солёных огурцов с луком (по сезону) 2. Жаркое по-домашнему 3. Компот из свежих яблок 4. Хлеб ржаной 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Салат из консервированного горошка (по сезону) 2. Щи из свежей капусты на мясном бульоне курица 3. Биточки мясные 4. Макароны отварные со сливочным маслом 5. Кисель 6. Хлеб ржаной
13 день	<ul style="list-style-type: none"> 1. Сырники со сливочным маслом и сахаром 2. Цикорий на молоке 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Салат из кукурузы (по сезону) 2. Суп картофельный с фасолью на мясном бульоне (курица) 3. Котлета мясная с рисом 4. Чай сладкий 5. Хлеб ржаной
14 день	<ul style="list-style-type: none"> 1. Салат из консервированного горошка 2. Плов из птицы 3. Кисель 4. Хлеб ржаной 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Борщ из свежей капусты на мясном бульоне(курица) 2. Фрикадельки с гречкой 3. Напиток из свежемороженых ягод 4. Хлеб ржаной
15 день	<ul style="list-style-type: none"> 1. Салат витаминный (по сезону) 2. Тефтели мясные 3. Макароны отварные со сливочным маслом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с рыбой 2. Огурец солёный (порционный) 3. Жаркое по-домашнему 4. Чай сладкий 5. Хлеб ржаной
16 день	<ul style="list-style-type: none"> 1. Сосиска отварная 2. Макароны отварные со сливочным маслом 3. Чай с лимоном 4. Хлеб пшеничный 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Салат из свежей капусты (по сезону) 2. Суп картофельный с горохом на мясном бульоне(курица) 3. Котлета мясная 4. Рис отварной со сливочным маслом 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной

17 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из зеленого консервированного горошка (по сезону) 2. Шницель мясной 3. Картофельное пюре со сливочным маслом 4. Кисель 5. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Щи из свежей капусты на мясном бульоне (курица) 2. Биточки мясные 3. Гречка со сливочным маслом 4. Напиток из свежемороженых ягод 5. Хлеб ржаной
18 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша рисовая молочная со сливочным маслом 2. Цикорий на молоке 3. Булочка с колбасой 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с рисом на мясном бульоне (курица) 2. Фрикадельки мясные 3. Макароны отварные со сливочным маслом 4. Чай сладкий 5. Хлеб ржаной
19 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сельдь с картофельным пюре 2. Компот из сухофруктов 3. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Борщ из свежей капусты на мясном бульоне (курица) 2. Рыба припущенная 3. Картофельное пюре со сливочным маслом <p>Кисель</p> <p>Хлеб ржаной</p>
20 день	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из свежей капусты (по сезону) 2. Куры порционные 3. Рис со сливочным маслом 4. Напиток из свежемороженых ягод 5. Хлеб ржаной 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне(курица) 2. Плов из птицы 3. Чай сладкий 4. Хлеб ржаной