ГБОУ СОШ с. Васильевка

06 ноября 2025 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
				Завтрак	
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
14	9	15	198	80	Запеканка творожная
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	7	Сыр
				Завтрак 2	
2	-	16	86	100	Апельсин
				Обед	
-	2	1	30	40	Салат из свежих помидоров и огурцов
1	5	10	49	150	Суп вермишельевый 1сп
14	16	16	221	150	Рагу из кур
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
-	-	-	-	5	Соль
				Полдник	
6	6	9	116	150	Молоко кипяченое
-	-	-	-	65	пряник
				Ужин	
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
2	-	11	75	0,03	Хлеб пшеничный в/с
9	5	3	90	70	Рыба по-польски
2	4	6	90	130	Капуста тушеная

Руководитель Демидова Л.В. _____

ГБОУ СОШ с. Васильевка

06 ноября 2025 г.

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		
Завтрак					
14	9	15	198	80	Запеканка творожная
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
3	2	16	92	180	Кофейный напиток на молоке
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	7	Сыр
Завтрак 2					
2	-	16	86	100	Апельсин
Обед					
1	4	2	43	60	Салат из свежих помидоров и огурцов
2	2	16	84	180	Суп вермишелевый 2сп
14	16	16	221	160	Рагу из кур
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
-	-	-	-	5	Соль
Полдник					
6	6	9	116	180	Молоко кипяченое
-	-	-	-	65	пряник
Ужин					
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
2	-	11	75	0,03	Хлеб пшеничный в/с
12	7	4	125	80	Рыба по-польски
2	4	6	90	130	Капуста тушеная

Руководитель Демидова Л.В. _____