**ДОДАТОК 5 ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**1 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат з капусти,огірків та кропу ( Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Скрамбл(Є.Кл.) | 50 |
| Каша розсипчаста гречана з чебрецем (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Фрукти (яблуко) | 50 |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з буряка з селерою (Є.Кл.) | 40 |
| Філе курки запечене або чахохбілі (Є.Кл.) | 50 |
| Картопляне пюре з орегано(Є.Кл.) | 120 |
| Компот з яблук | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Макарони відварні з твердим сиром | 170 |
| Чай з мелісою (Є.Кл. ) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (банан або виноград ) | 100 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з зеленим горошком | 40 |
| Курячі нагетси (Є.Кл.) | 45 |
| Каша пшенична | 120 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти | 50 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з помідорів з сол.перцем(Є.Кл.) або овочевий | 40 |
| Риба тушкована з овочами під томатним соусом(Є.Кл.) | 48\12 |
| Рис з кмином ( Є.Кл .) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**2 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Оладі з родзинками з фруктовою поливкою або фруктовим кюлі | 100\15 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (яблуко, виноград) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з капусти з яблуком та селерою(Є.Кл.) \* | 40 |
| Болоньєзе (Є.Кл.) \* | 50 |
| Макарони відварні | 120 |
| Чай з мелісою ( Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з помідорів та огірків (Є.Кл.) або овочів | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Биточки м'ясні запечені  | 50 |
| Каша розсипчаста булгур (Є.Кл.) | 120 |
| Чай зелений (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук.поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів(Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Буряк тушкований з яблуками( Є.Кл.) | 40 |
| Биточки рибні | 50 |
| Картопля запечена з куркумою (Є.Кл.) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**3 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат вітамінний | 40 |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Чай каркаде (Є.Кл. )\* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (яблуко або виноград ) | 70 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією (Є.Кл.) \* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Котлети січені з курки запечені | 50 |
| Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Каша в'язка молочна рисова або вівсяна з гарбузом з фруктовою поливкою | 170\10 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (виноград, яблуко) | 70 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з помірорів і огірків з циб. (Є.Кл.) або овочевий | 40 |
| Відбивна з курки | 50 |
| Каша перлова або горохове пюре | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з сухариками (Є.Кл.) | 40 |
| Фрикадельки рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період

**4 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Ризото із зеленим горошком та твердим сиром (Є.Кл.) \* | 170 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (виноград, яблуко) | 100 |
|  |  |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з помідорів і огірків(Є.Кл.) або овочів | 40 |
| Тефтелі з м'яса в сметанно томатному соусі | 50\25 |
| Каша пшенична (Є.Кл.) | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з овочів або вінегрет (Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Шніцель з м'яса | 50 |
| Кускус розсипчастий з м'ятою (Є.Кл.) | 120 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук. поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів або суміші св.фруктів (Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з свіжої капусти,огірків та кропу (Є.Кл.) | 40 |
| Котлети рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти  | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**1 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат з капусти з зеленим горошком або кукурудзою | 40 |
| Cир твердий | 10 |
| Скрамбл(Є.Кл.) | 50 |
| Каша розсипчаста гречана з чебрецем ( Є.Кл.) | 120 |
| Чай з лимоном | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з буряка з сухариками (Є.Кп.) \* | 40 |
| Філе курки запечене або чахохбілі (Є.Кл.) \* | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (банан) | 100 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з насінням соняшника(Є.Клоп.) | 40 |
| Курячі нагетси (Є.Кл.) | 45 |
| Каша пшенична або горохове пюре | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 50 |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат овочевий з ароматною олією(Є.Кл.) | 40 |
| Риба тушкована з овочами під томатним соусом(Є.Кл.) | 48\12 |
| Рис з кмином ( Є.Кл .) | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**2 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Оладі з фруктовою поливкою або фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* | 100\15 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти (яблуко або апельсин) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з капусти з нас.соняшника(Є.Кл.) | 40 |
| Болоньєзе (Є.Кл.) \* | 50 |
| Макарони відварні | 120 |
| Чай з мелісою ( Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з овочів з аромат. олією (Є.Кл.) \* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Биточки м'ясні запечені | 50 |
| Каша розсипчаста булгур (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук.поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів(Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з твердим сиром | 40 |
| Биточки рибні | 50 |
| Картопля запечена з куркумою (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 50 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**3 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Салат вітамінний | 40 |
| Макарони відварні з сиром | 170 |
| Чай каркаде (Є.Кл. )\* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти | 50 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією або вінегрет (Є.Кл.)\* | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Котлети січені з курки запечені | 50 |
| Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай зелений | 200 |
| Хліб житній | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Каша в'язка молочна рисова або вівсяна з фруктовою поливкою | 170\10 |
| Какао з молоком | 200 |
| Фрукти  | 70 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Салат з вареної моркви з зеленим горошком (Є.Кл.) | 40 |
| Відбивна з курки | 50 |
| Каша перлова з маслом | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з буряка з сухариками(Є.Кл.) \* | 40 |
| Фрикадельки з риби | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) \* | 120 |
| Компот з суміші фруктів | 200 |
| Хліб житній | 30 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів у зимово-весняний період

**4 ТИЖДЕНЬ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва страви** | **Вихід, г.** |
| **ПОНЕДІЛОК** |  |
| Ризото із зеленим горошком та твердим сиром (Є.Кл.) \* | 170 |
| Какао з молоком | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
| Фрукти (яблуко або апельсин) | 100 |
|  |  |
| **ВІВТОРОК** |  |
| Салат з овочів з аром.олією (Є.Кл.) | 40 |
| Тефтелі з м'яса в сметанно-томатному соусі | 50\25 |
| Каша пшенична (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай каркаде (Є.Кл.) \* | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **СЕРЕДА** |  |
| Салат з свіжої капусти з насінням соняшника (Є.Кл.) | 40 |
| Сир твердий | 10 |
| Шніцель з м'яса | 50 |
| Кускус розсипчастий з м'ятою (Є.Кл.) \* | 120 |
| Чай чорний з лимоном (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб цільнозерновий | 30 |
|  |  |
| **ЧЕТВЕР** |  |
| Запіканка сирна або сирники з фруктовим кюлі (Є.Кл.) \* або з фрук. поливкою | 150\15 |
| Узвар із суміші сухофруктів (Є.Кл.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| **П’ЯТНИЦЯ** |  |
| Салат з овочів або вінегрет (Є.Кл.) | 40 |
| Котлети рибні | 50 |
| Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.) | 120 |
| Чай з мелісою (Є.Кл.) | 200 |
| Хліб житній | 30 |
| Фрукти ( яблуко ) | 70 |

(Є.Кл.)\* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

• Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».