

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Спасская СОШ»  
Ефрешкин В. К.



**Примерное десятидневное цикличное меню  
для организации питания льготной категории учащихся 1-11 классов  
в МБОУ «Спасская СОШ»**

## 1 неделя

### Понедельник

1. Овощи свежие (огурцы)
2. Суп картофельный с крупой и рыбой
3. Плов с курицей
4. Компот из сухофруктов
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной

### Вторник

1. Щи с курицей
2. Каша гречневая
3. Котлеты куриные
4. Компот из яблок и лимонов
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной

### Среда

1. Овощи свежие (огурец)
2. Суп фасолевый
3. Картофельное пюре
4. Рыба отварная
5. Чай с сахаром
6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржаной

### Четверг

1. Овощи свежие (помидор)
2. Суп гороховый
3. Макароны
4. Колбаса отварная
5. Чай с сахаром
6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржаной

## Пятница

1. Пшённый суп
2. Голубцы ленивые
3. Компот из ягод
4. Хлеб пшеничный
5. Хлеб ржаной

# 2 неделя

## Понедельник

1. Овощи свежие (помидор)
2. Рассольник с курицей
3. Макароны с сыром
4. Чай с сахаром
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной

## Вторник

1. Капуста квашенная
2. Суп рисовый
3. Картофельное пюре с мясными консервами
4. Компот из сухофруктов
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной

## Среда

1. Овощи свежие (огурцы)
2. Борщ с курицей
3. Каша гречневая
4. Курица в молочном соусе
5. Напиток из шиповника
6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржаной

## Четверг

1. Овощной суп
2. Рис отварной
3. Котлета рыбная
4. Чай с сахаром
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной

## Пятница

1. Овощи свежие (помидоры)
2. Вермишелевый суп

3. Рагу овощное с сосиской
4. Чай с сахаром
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржаной