

Примерное двухнедельное меню ГПОУ КК УТМ и ПТ на 2025/2026 учебный год

Понедельник	1. Каша гречневая со сливочным маслом 2. Соус красный основной 3. Котлета из мяса говядины 4. Чай с сахаром 5. Хлеб пшеничный йодированный 6. Хлеб ржаной	180гр. 50гр. 100гр. 200гр. 70гр. 42гр.	1. Каша гречневая со сливочным маслом 2. Гуляш 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный йодированный 5. Хлеб ржаной	180гр. 100/50гр. 200гр. 70гр. 42гр.
Вторник	1. Макароны отварные со сливочным маслом 2. Тефтели куриные 3. Кисель 4. Хлеб пшеничный йодированный 5. Хлеб ржаной	180гр. 100/50гр. 200гр. 70гр. 42гр.	1. Макароны отварные со сливочным маслом 2. Котлета куриная рубленая 3. Соус красный основной 4. Кисель 5. Хлеб пшеничный йодированный 6. Хлеб ржаной	180гр. 100/50гр. 50гр. 200гр. 70гр. 42гр.
Среда	1. Рагу из птицы 2. Чай с сахаром 3. Яйцо отварное 4. Хлеб пшеничный йодированный 5. Хлеб ржаной	250гр. 200гр. 1шт. 70гр. 42гр.	1. Запеканка из творога 2. Чай с сахаром 3. Хлеб пшеничный йодированный 4. Хлеб ржаной	250гр. 200гр. 70гр. 42гр.
Четверг	1. Плов с рисом и мясом курицы 2. Компот из сухофруктов 3. Хлеб пшеничный йодированный 4. Хлеб ржаной	100/180гр. 200гр. 70гр. 42гр.	1. Жаркое по-домашнему 2. Компот из сухофруктов 3. Хлеб пшеничный йодированный 4. Хлеб ржаной	250/100гр. 200гр. 70гр. 42гр.
Пятница	1. Пюре картофельное 2. Рыба, тушенная с овощами 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный йодированный 5. Хлеб ржаной	180гр. 100гр. 200гр. 70гр. 42гр.	1. Пюре картофельное 2. Тефтеля с рисом 3. Соус красный основной 4. Чай с сахаром 5. Хлеб пшеничный йодированный 6. Хлеб ржаной	180гр. 100гр. 50гр. 200гр. 70гр. 42гр.

Согласовано:

Директор ГБПОУ КК УТМиПТ



Н.Н. Белова