«Утверждаю»
Директор: Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 24 ноября 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье и маслом растительным	16-20	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	24-50	100
Салат из свежей капусты с маслом растительным	3-70	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	9-10	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп рисовый с курой	14-50	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	27-40	60
Кура запеченная (филе)	41-10	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Сосиска отварная	26-20	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Картофель тушеный	13-30	200
Макароны отварные с маслом сливочным	13-80	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
ВЫПЕЧКА:		
Колбаса в/с запеченная в тесте	11-30	50/20
Булочка «Домашняя»	6-00	60
Пирожок с повидлом	6-30	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	12-00	0,5
ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с маслом	6-42	30/10
Сосиска отварная	20-16	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	10-19	150/5
Кофейный напиток на цельном молоке	8-86	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Апельсин	41-25	330
Итого:	88-80	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Огурец соленый порционный	2-97	60
Суп рисовый с курой	11-12	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	6-82	150/5
Печень по-строгановски говяжья с соусом	28-28	50/50
Сок (нектар)	17-00	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	69-31	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сосиска отварная	26-20	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-30	150/5
Кофейный напиток на цельном молоке	11-50	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Апельсин	47-50	330
Итого:	100-70	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Огурец соленый порционный	2-00	30
Суп рисовый с курой	14-50	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	6-90	100/5
Печень по-строгановски говяжья с соусом	20-80	30/20
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	47-30	