

«Утверждаю»
Директор:



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 26 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 свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп молочный с макаронными изделиями	10-70	250
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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-30	108
Сосиска отварная	26-20	60
Греча отварная с маслом сливочным	19-60	200/10
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 сыром	8-29	30/16
Омлет натуральный с маслом сливочным	17-96	150/5
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	29-87	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат картофельный с морковью	3-40	60
Суп молочный с макаронными изделиями	8-17	250
Жаркое по-домашнему из говядины	35-95	125/35
Напиток из плодов шиповника	5-16	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	55-80	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/16
Омлет натуральный с маслом сливочным	23-40	150/5
Сок (нектар)	19-60	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Груша	23-30	150
Итого:	79-30	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат картофельный с морковью	2-30	30
Суп молочный с макаронными изделиями	10-70	250
Жаркое по-домашнему из говядины	41-30	125/30
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	57-40	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В