

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 27 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 вермишелевый с курой	9-50	250/15
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
Картофельное пюре с маслом сливочным	20-00	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 колбасой п/к	9-29	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	29-01	100/10
Чай с сахаром и лимоном	2-33	200/15/7
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	42-55	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Винегрет овощной	3-30	60
Суп вермишелевый с курой	7-29	250/15
Котлета рыбная (минтай)	14-60	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	12-65	150/10
Кисель плодово-ягодный	5-01	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	45-97	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-10	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	73-20	200/10
Чай с сахаром и лимоном	3-00	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	90-50	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Винегрет овощной	4-40	60
Суп вермишелевый с курой	9-50	250/15
Котлета рыбная (минтай)	19-00	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	10-00	100/5
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	46-00	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В