

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю
по столовой школы № 2 на 04 декабря 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье и маслом растительным	16-20	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-20	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 гороховый с курой	10-20	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	28-00	60
Кура запеченная (филе)	41-10	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Сосиска отварная	26-50	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	39-80	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»	6-50	60
Пирожок с повидлом	6-30	60
Пирожок с яйцом	7-00	60
Плюшка сдобная с маком	7-00	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с маслом	6-42	30/10
Сосиска отварная	20-35	60
Картофель тушеный	10-19	200
Чай с сахаром и лимоном	2-33	200/15/7
Хлеб пшеничный	1-92	30
Итого:	41-21	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	9-29	60
Суп гороховый с курой	7-80	250/15
Котлета мясная рубленая	12-50	50
Макароны отварные с маслом сливочным	6-82	150/5
Кисель фруктовый	5-01	200
Хлеб пшеничный	1-92	30
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	44-54	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сосиска отварная	26-50	60
Картофель тушеный	13-30	200
Чай с сахаром и лимоном	3-00	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Печенье затяжное	8-80	40
Итого:	53-80	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	12-10	60
Суп гороховый с курой	10-20	250/15
Котлета мясная рубленая	16-30	50
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Кисель фруктовый	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-40	

Зав. структурным подразделением:

Калькулятор:

Монахова И.И.

Носенко А.В.