

«Утверждаю»
Директор:



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 08 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
Сельдь с картофелем и маслом растительным	23-90	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	16-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп рисовый с курой	14-80	250/25
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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	39-80	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»	6-50	60
Пирожок с повидлом	6-30	60
Пирожок с яйцом	7-00	60
Плюшка слобная с маком	7-00	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-70	200/15
Сок (нектар)	19-60	200
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
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	12-44	150/10
Кофейный напиток на цельном молоке	9-06	200
Яблоко	14-45	170
Итого:	62-72	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Огурец соленый порционный	2-97	60
Суп рисовый с курой	11-33	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 ржаной	1-20	30
Итого:	67-60	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сосиска отварная	26-50	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-30	150/5
Кофейный напиток на цельном молоке	11-80	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Яблоко	16-60	170
Итого:	70-40	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Огурец соленый порционный	2-00	30
Суп рисовый с курой	14-80	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Печень по-строгановски говяжья с соусом	20-80	30/20
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	49-60	

Зав. структурным подразделением:

Монахова И.И.