

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 11 декабря 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Огурец порционный	10-40	60
Оливье и маслом растительным	16-20	100
Сельдь с луком и маслом растительным	22-70	50
Винегрет овощной с маслом растительным	7-20	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	23-90	100
Салат из свежей капусты с маслом растительным	3-70	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп вермишелевый с курой	9-70	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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	34-00	60
Котлета рубленая из птицы	24-50	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	20-10	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
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
ПИТАНИЕ С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	9-48	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	42-68	150/10
Чай с сахаром и лимоном	2-33	200/15/7
Кефир биолакт кисломолочный с сахаром	42-60	208
Итого:	97-09	
ПИТАНИЕ С 3-4 КЛАСС		
Винегрет овощной	3-30	60
Суп вермишелевый с курой	7-42	250/15
Котлета рыбная (минтай)	14-63	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	10-45	150/5
Кисель плодово-ягодный	5-01	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	42-01	
ПИТАНИЕ С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-30	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	55-50	150/10
Чай с сахаром и лимоном	3-00	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Итого:	73-00	
ПИТАНИЕ (6,7, 9А ГПД, дети, занятые во внеурочной деятельности)		
ОБЕД		
Винегрет овощной	4-30	60
Суп вермишелевый с курой	9-70	250/15
Котлета рыбная (минтай)	19-00	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	13-60	150/5
Кисель плодово-ягодный	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	54-50	