

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 14 декабря 2020 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Сельдь с картофелем и маслом растительным	23-90	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 гороховый с курой	10-30	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
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
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-13	30/20
Каша геркулесовая с маслом сливочным	12-68	200/10
Чай с молоком	4-04	200/15
Кефир биолакт кисломолочный с сахаром	42-60	208
Итого:	69-45	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	9-29	60
Суп гороховый с курой	7-92	250/15
Котлета мясная рубленая	15-00	60
Макароны отварные с маслом сливочным	6-82	150/5
Компот из сухофруктов (курага)	5-12	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Итого:	45-35	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	13-20	30/20
Каша геркулесовая с маслом сливочным	16-50	200/10
Чай с молоком	5-30	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	56-80	
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	12-10	60
Суп гороховый с курой	10-30	250/15
Котлета мясная рубленая	19-50	60
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Компот из сухофруктов (курага)	6-70	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	58-90	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.