

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 24 декабря 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Помидор свежий (порционный)	5-80	30
Оливье и маслом растительным	16-20	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-20	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	23-90	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп молочный с макаронными изделиями	11-00	250
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
Сосиска отварная	26-50	60
Жаркое по-домашнему (курой)	33-00	200/50
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 сдобная 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
Омлет натуральный с маслом сливочным	19-91	200/10
Сок (нектар)	17-00	200
Мандарин	32-40	240
Печенье (конт)	17-00	50
Итого:	96-44	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат картофельный с морковью	3-40	60
Суп молочный с макаронными изделиями	8-42	250
Жаркое по-домашнему из говядины	48-63	125/50
Напиток из плодов шиповника	5-16	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Мандарин	32-40	240
Итого:	99-21	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	13-20	30/20
Омлет натуральный с маслом сливочным	25-90	200/10
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	58-70	
ОБЕД		
Салат картофельный с морковью	2-30	30
Суп молочный с макаронными изделиями	11-00	250
Жаркое по-домашнему из говядины	46-80	125/35
Чай с сахаром	1-70	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	63-20	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.

Носенко А.В.