

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

МЕНЮ
по столовой школы № 2 на 26 декабря 2020 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп гороховый с курой	10-20	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	28-00	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	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
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
Сосиска отварная	40-70	120
Картофель тушеный	10-19	200
Чай с сахаром и лимоном	2-33	200/15/7
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	42-60	208
Банан	20-01	230
Печенье (фани-кет)	10-60	40
Итого:		
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	9-29	60
Суп гороховый с курой	19-70	250/50
Котлета мясная рубленая	20-00	80
Макароны отварные с маслом сливочным	10-60	200/10
Компот из сухофруктов (изюм)	6-02	200
Хлеб ржаной	1-20	30
Банан	20-01	230
Яблоко	13-60	160
Итого:		
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сок (нектар)	19-60	200
Печенье (конт)	19-60	50
Банан	20-00	200
Итого:		
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	11-20	55
Суп гороховый с курой	10-20	250/15
Котлета мясная рубленая	19-60	60
Макароны отварные с маслом сливочным	8-90	150/5
Компот из сухофруктов (изюм)	7-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:		

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В