

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 12 января 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Винегрет с маслом растительным	7-50	100
Салат из свежей капусты с маслом растительным	4-40	100
Сельдь с/с с зеленым луком и маслом растительным	20-50	50
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Рассольник ленинградский с курой	13-20	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	28-00	60
Кура запеченная (филе)	41-10	60
Кура запеченная (голень)	37-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-10	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	39-80	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10 *
Макаронные отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
<b>ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС</b>		
Бутерброд с маслом	8-50	30/10
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	11-80	200/5
Какао на цельном молоке	10-10	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Итого:	34-80	
<b>ОБЕД С 3-4 КЛАСС</b>		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-40	30
Рассольник ленинградский с курой	13-20	250/15
Запеканка картофельная с мясом	65-20	170
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	83-70	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Бутерброд с маслом	8-50	30/10
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	11-80	200/5
Какао на цельном молоке	10-10	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Итого:	34-80	
<b>ОБЕД</b>		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-40	30
Рассольник ленинградский с курой	13-20	250/15
Запеканка картофельная с мясом	38-40	100
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	56-90	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В