

«Утверждаю»
Директор:



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 15 января 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Сельдь с/с с зеленым луком и маслом растительным	20-50	50
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	8-10	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник ленинградский с курой	13-20	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	22-40	60
Кура запеченная (филе)	37-50	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Грудка куриная запеченная	34-60	70
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	39-80	60
Рис отварной с маслом сливочным	12-40	150/5
Запеканка картофельная с мясом	38-40	100
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	13-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	9-60	30/15
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	11-50	200/5
Кофейный напиток на цельном молоке	10-40	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Итого:	35-90	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Помидор свежий	6-50	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:	61-00	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-00	30/20
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	14-50	200/10
Кофейный напиток на цельном молоке	10-40	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Сок (нектар фруктовый)	19-60	200
Итого:	60-90	
ОБЕД		
Помидор свежий	6-50	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:	61-00	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

 Монахова И.И.
 Носенко А.В.