

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 18 января 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свежей капусты с маслом растительным	4-40	100
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:		
Суп-лапша с курицей	9-00	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	22-40	60
Кура запеченная (филе)	37-50	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	38-80	60
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	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 сыром	10-80	30/15
Каша геркулесовая с маслом сливочным	12-70	200/5
Чай с молоком	4-60	200/15
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	49-00	208
Итого:	77-10	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	2-60	60
Суп-лапша с курицей	9-00	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	67-80	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша геркулесовая с маслом сливочным	15-70	200/10
Чай с молоком	4-60	200/15
Печенье	19-60	50
Итого:	50-70	
ОБЕД		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	2-60	60
Суп-лапша с курицей	9-00	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	67-80	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.