

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 19 января 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Огурец свежий	10-70	55
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	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:		
Рассольник домашний с курой	18-20	250/25
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
Рыба жареная (минтай)	21-60	80
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
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 маслом	8-50	30/10
Макароны отварные с маслом сливочным	11-00	200/5
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Итого:	50-50	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Огурец свежий	5-80	30
Рассольник домашний с курой	18-20	250/25
Рыба припущенная	10-40	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь элитная)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	52-10	
ЗАВТРАК С 5-11 КЛАСС		
Макароны отварные с маслом сливочным	11-00	200/5
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Печенье (конт)	19-60	50
Итого:	63-80	
ОБЕД		
Огурец свежий	5-80	30
Рассольник домашний с говядиной	18-20	250/25
Рыба припущенная	10-40	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (компотная смесь элитная)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	52-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В