

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 21 января 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
Сельдь с/с с маслом растительным	19-70	50
Винегрет с маслом растительным	7-50	100
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Помидор свежий	12-90	60
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
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
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Макаронные отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Жаркое по-домашнему (курой)	25-90	200/50
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 колбасой п/к	12-00	30/20
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	12-20	200/5
Какао на цельном молоке	9-90	200
Печенье (континент)	19-60	50
<b>Итого:</b>	53-70	
<b>ОБЕД С 3-4 КЛАСС</b>		
Салат из моркови с яблоками	4-30	60
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
Рыба, тушеная в томате с овощами	20-90	50/10
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	71-30	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Бутерброд с колбасой п/к	12-00	30/20
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	15-20	200/10
Какао с молоком	9-90	200
Печенье (континент)	19-60	50
<b>Итого:</b>	56-70	
<b>ОБЕД</b>		
Салат из моркови с яблоками	4-30	60
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
Рыба, тушеная в томате с овощами	20-90	50/10
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	71-30	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.