

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

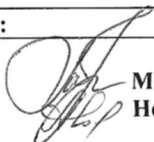
М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 25 января 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Помидор свежий	3-20	15
Сельдь с картофелем и маслом растительным	22-30	100
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:		
Рассольник ленинградский с курой	13-20	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-40	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
Запеканка картофельная с мясом	38-40	100
Макаронны 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 ячневая с молоком и маслом сливочным	11-80	200/5
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Итого:	37-70	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
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	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	14-70	200/10
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Сок (нектар фруктовый)	19-60	200
Итого:	60-20	
ОБЕД		
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.