

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 28 января 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
Салат из свежей капусты с маслом растительным	4-40	100
Сельдь с/с с зеленым луком и маслом растительным	20-50	50
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп молочный с макаронными изделиями	9-80	250
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	25-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Кура запеченная (филе)	37-50	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба жареная (треска)	29-70	80
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	38-80	60
Жаркое по-домашнему (курой)	25-90	200/50
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	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 сыром	10-80	30/15
Омлет натуральный с маслом сливочным	16-20	140/5
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	46-60	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат картофельный с морковью	4-60	60
Суп молочный с макаронными изделиями	9-80	250
Жаркое по-домашнему из говядины	41-80	125/30
Напиток из плодов шиповника	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	64-10	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Омлет натуральный с маслом сливочным	21-80	200/5
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	52-20	
ОБЕД		
Салат картофельный с морковью	4-60	60
Суп молочный с макаронными изделиями	9-80	250
Жаркое по-домашнему из говядины	41-80	125/30
Напиток из плодов шиповника	6-50	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	64-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В