

«Утверждаю»  
Директор:



**М Е Н Ю**

по столовой школы № 2 на 29 января 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Огурец свежий	11-50	60
Винегрет овощной с маслом растительным	7-20	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	22-30	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
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп вермишелевый с курой	9-20	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	25-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Кура запеченная (филе)	37-50	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	38-30	60
Котлета рыбная (минтай)	14-00	50*
Котлета рубленая из птицы	22-40	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Макаронь отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Макаронь отварные с сыром и маслом сливочным	23-20	200/18/10
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 1-2,4г КЛАСС</b>		
Бутерброд с колбасой п/к	11-90	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	38-10	100/10
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Яблоко	18-10	175
<b>Итого:</b>	71-00	
<b>ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС</b>		
Винегрет овощной	4-50	60
Суп вермишелевый с курой	13-40	250/25
Котлета рыбная (минтай)	14-00	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	20-00	180/10
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-60	35
<b>Итого:</b>	59-90	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Бутерброд с колбасой п/к	11-90	30/20
Запеканка творожная со сгущенным молоком	59-40	160/10
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб пшеничный	1-40	30
<b>Итого:</b>	75-60	
<b>ОБЕД</b>		
Винегрет овощной	5-10	70
Суп вермишелевый с курой	13-40	250/25
Котлета рыбная (минтай)	14-00	50
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	61-90	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
  
Носенко А.В.