

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 04 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Помидор свежий	12-90	60
Салат из капусты свежей 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:		
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	21-50	60
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Макароны 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
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	12-20	200/5
Какао на цельном молоке	9-90	200
Кефир биолакт кисломолочный сладкий	50-10	208
Итого:	83-00	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Салат из моркови с яблоками	4-30	60
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
Рыба, тушенная в томате с овощами	17-70	50/10
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	68-10	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша из пшена и риса с маслом сливочным	15-20	200/10
Какао с молоком	9-90	200
Печенье (конт)	19-60	50
Итого:	55-50	
ОБЕД		
Салат из моркови с яблоками	4-30	60
Борщ из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной	18-60	250/25/5
Рыба, тушенная в томате с овощами	17-70	50/10
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	68-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.