

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 05 февраль 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Огурец свежий	11-50	60
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-40	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп гороховый с курой	8-90	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура отварная (бедро)	23-40	60
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Котлета рубленая из птицы	20-80	60
Сосиска отварная	24-80	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-90	108
Рыба жареная (минтай)	21-60	80
Картофель тушеный	14-20	200
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Макаронные изделия отварные с сыром и маслом сливочным	24-80	200/20/10
Макаронные изделия 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)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	13-60	30/15
Сосиска отварная	24-80	60
Картофель тушеный	14-20	200
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Яблоко	16-60	160
Итого:	72-10	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	5-70	25
Суп гороховый с курой	8-90	250/15
Котлета говяжья (фарш)	23-70	60
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Кисель фруктовый	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-10	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сосиска отварная	24-80	60
Картофель тушеный	14-20	200
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	63-70	
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	5-70	25
Суп гороховый с курой	8-90	250/15
Котлета говяжья (фарш)	23-70	60
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Кисель фруктовый	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В