

«Утверждаю»
Директор:



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 08 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Помидор свежий	3-20	15
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	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	20-50	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
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба жареная (треска)	29-70	60
Макароны 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)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша ячневая с молоком и маслом сливочным	10-90	180/5
Какао на цельном молоке	9-90	200
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Итого:	36-00	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-40	30
Рассольник ленинградский с курой	20-50	250/15
Запеканка картофельная с мясом	38-40	100
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	64-20	
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
Какао на цельном молоке	9-90	200
Печенье (конт)	19-60	50
Итого:	55-00	
ОБЕД		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-40	30
Рассольник ленинградский с курой	20-50	250/15
Запеканка картофельная с мясом	38-40	100
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	64-20	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В