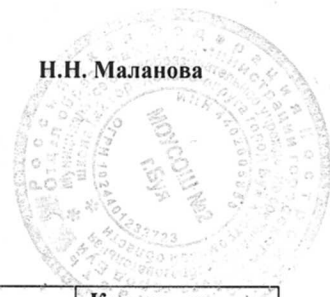


«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова



### М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 11 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп молочный с макаронными изделиями	9-80	250
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
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)	10-00	0,5
<b>ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС</b>		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Омлет натуральный с маслом сливочным	16-20	140/5
Кондитерское изделие (печенье затяжное)	4-40	20
Чай с сахаром	1-50	200/15
Яблоко	14-00	135
Итого:	46-90	
<b>ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС</b>		
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	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Омлет натуральный с маслом сливочным	21-80	200/5
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	52-20	
<b>ОБЕД</b>		
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