

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 16 февраля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Огурец свежий	10-70	55
Сельдь с/с с маслом растительным	19-70	50
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-лапша с курицей	8-50	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Котлета рубленая из птицы	24-60	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Макаронные 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		
Каша геркулесовая с маслом сливочным	12-70	200/5
Чай с молоком	4-60	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Банан	23-00	235
Итого:		
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	2-60	60
Суп-лапша с курицей	8-50	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:		
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Каша геркулесовая с маслом сливочным	67-30	
Каша геркулесовая с маслом сливочным	15-70	200/10
Чай с молоком	4-60	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Печенье	19-60	50
Итого:		
ОБЕД		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	2-60	60
Суп-лапша с курицей	8-50	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:		

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.