

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 19 февраль 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Огурец свежий	11-50	60
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-40	100
Сельдь с/с с зеленым луком и маслом растительным	27-50	50
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп гороховый с курой	8-90	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (бедро)	39-00	100
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
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Картофель тушеный	14-20	200
Макароньы отварные с сыром и маслом сливочным	24-80	200/20/10
Макароньы 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		
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
Итого:	44-10	
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
Макароньы 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
Макароньы 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.