

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 20 февраля 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-40	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп-лапша с курицей	8-50	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Котлета говяжья (фарш)	23-60	70
Сосиска отварная	24-80	60
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Рис отварной с маслом сливочным	19-00	200/11
Макаронные изделия 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>		
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	12-00	150/10
Котлета говяжья (фарш)	23-60	70
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
<b>Итого:</b>	58-90	
<b>ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС</b>		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	1-30	30
Суп-лапша с курицей	8-50	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	9-90	100/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	56-10	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Котлета говяжья (фарш)	23-60	70
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
<b>Итого:</b>	60-90	
<b>ОБЕД</b>		
Салат из свежей капусты с растительным маслом	1-30	30
Суп-лапша с курицей	8-50	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	9-90	100/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	56-10	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.