

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 24 февраль 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Огурец свежий	3-70	20
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-40	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
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп гороховый с курой	8-90	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (бедро)	39-00	100
Кура отварная (грудка)	37-30	50
Кура запеченная (филе)	30-40	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-90	108
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
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 КЛАСС</b>		
Сосиска отварная	24-80	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-40	150/5
Хлеб пшеничный	2-20	30
Чай с сахаром	1-50	200/15
Яблоко	14-50	140
<b>Итого:</b>	56-40	
<b>ОБЕД С 3-4 КЛАСС</b>		
Салат из свежих огурцов	5-70	25
Суп гороховый с курой	8-90	250/15
Котлета говяжья (фарш)	23-70	60
Макароны отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Кисель фруктовый	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	55-10	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Сосиска отварная	24-80	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-40	150/5
Хлеб пшеничный	2-20	30
Чай с сахаром	1-50	200/15
Сок (нектар)	19-60	200
<b>Итого:</b>	61-50	
<b>ОБЕД</b>		
Салат из свежих огурцов	5-70	25
Суп гороховый с курой	8-90	250/15
Котлета говяжья (фарш)	23-70	60
Макароны отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Кисель фруктовый	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	55-10	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В