

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 01 марта 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Сельдь с картофелем и маслом растительным	22-30	100
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	8-10	100
Салат из свежих помидоров и перцем с маслом растительным	19-10	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)	23-50	70
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-90	108
Мясо запеченное с овощами (говядина)	48-90	60
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Картофель запеченный с маслом растительным	18-20	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		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша геркулесовая с маслом сливочным	12-70	200/5
Чай с молоком	4-60	200/15
Итого:	28-10	
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
Огурец свежий	3-90	20
Суп-лапша с курицей	8-50	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-40	150/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-20	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша геркулесовая с маслом сливочным	15-70	200/10
Чай с молоком	4-60	200/15
Печенье	19-60	50
Итого:	50-70	
ОБЕД		
Огурец свежий	3-90	20
Суп-лапша с курицей	8-50	250/15
Гуляш из говядины	33-50	30/20
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-40	150/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-20	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.