

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 02 марта 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Огурец свежий	10-70	55
Оливье с маслом растительным	16-10	100
Винегрет овощной с маслом растительным	7-50	100
Сельдь с/с с зеленым луком и маслом растительным	27-50	50
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	8-10	100
Салат из свежих помидоров и перцем с маслом растительным	19-10	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник домашний с говядиной	20-70	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
Рыба жареная (минтай)	21-60	80
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Сосиска отварная	24-80	60
Кабачки запеченные, фаршированный овощами	38-10	130
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Макароны 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 1-2,4 г КЛАСС		
Макароны отварные с маслом сливочным	12-00	150/10
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Апельсин	52-50	380
Итого:	97-70	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Помидор свежий	3-20	15
Рассольник домашний с говядиной	20-70	250/15
Рыба припущенная	16-90	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-20	
ЗАВТРАК С 5-11 КЛАСС		
Макароны отварные с маслом сливочным	12-00	150/10
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Апельсин	13-80	120
Итого:	59-00	
ОБЕД		
Помидор свежий	3-20	15
Рассольник домашний с говядиной	20-70	250/15
Рыба припущенная	16-90	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-20	

Зав. структурным подразделением:

Калькулятор:

Монахова И.И.

Носенко А.В.