

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 03 марта 2021 года

Наименование	Цена *	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Оливье с маслом растительным	16-10	100
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 огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп с крупой перловой и курой	12-00	250/25
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	24-60	60
Сосиска отварная	24-80	60
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	38-10	130
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Капуста тушеная	17-90	200
Рис отварной с маслом сливочным	15-90	200/5
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, 4г КЛАСС		
Пудинг из творога с джемом	52-20	150/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Чай с сахаром	1-50	200/15
Итого:	55-90	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	12-00	250/25
Котлета рубленая из птицы	24-60	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-50	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Пудинг из творога с джемом	35-60	100/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Чай с сахаром	1-50	200/15
Яблоко	16-60	160
Итого:	55-90	
ОБЕД		
Салат картофельный с огурцом и горошком	5-20	60
Суп с крупой перловой и курой	12-00	250/25
Котлета рубленая из птицы	24-60	60
Капуста тушеная	13-40	150
Компот из сухофруктов (компотная смесь)	3-90	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-50	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В