

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 05 марта 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Огурец свежий	11-50	60
Сельдь с/с с луком и маслом растительным	28-40	50
Сельдь с картофелем и маслом растительным	23-20	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп гороховый с курой	14-30	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	26-10	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-40	60
Кабачки запеченные, фаршированный овощами	38-10	130
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-80	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС		
Сосиска отварная	24-80	60
Картофель тушеный	10-70	150
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Груша	23-30	150
Итого:	63-90	
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	6-80	30
Суп гороховый с курой	14-30	250/25
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Макароны отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-70	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Сосиска отварная	24-80	60
Картофель тушеный	14-20	200
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (нектар)	19-60	200
Итого:	63-70	
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	6-80	30
Суп гороховый с курой	14-30	250/25
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Макароны отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-70	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В