

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 09 марта 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
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 гороховый с курой	14-30	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	26-10	60
Кура запеченная (филе)	37-80	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
Макароньы 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		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	15-60	200/10
Какао на цельном молоке	10-10	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Банан	20-60	210
Итого:	59-30	
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
Макароньы отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-60	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	15-60	200/10
Какао на цельном молоке	10-10	200
Хлеб пшеничный	2-20	30
Сок (пектар)	19-60	200
Итого:	58-30	
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	6-80	30
Суп гороховый с курой	14-30	250/25
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Макароньы отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-60	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.