

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 10 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 перцем с маслом растительным	19-10	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник ленинградский с курой	12-50	250/15
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
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	38-10	130
Макаронные 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		
Огурец свежий порционно	5-80	30
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-40	150/5
Биточки мясные с соусом (фарш говяжий)	46-90	80/30
Кофейный напиток на цельном молоке	10-70	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	78-20	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-40	30
Рассольник ленинградский с курой	12-50	250/15
Запеканка картофельная с мясом	38-40	100
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	52-60	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Огурец свежий порционно	2-90	15
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	9-90	100/5
Биточки мясные с соусом (фарш говяжий)	46-90	80/30
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-60	
ОБЕД		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-40	30
Рассольник ленинградский с курой	12-50	250/15
Запеканка картофельная с мясом	38-40	100
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	52-60	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В