

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 11 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
Салат из капусты свежей с кукурузой и маслом растительным	8-20	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп рисовый 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)	23-60	70
Сосиска отварная	24-80	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-40	60
Кабачки запеченные, фаршированные овощами	38-10	130
Мясо запеченное с овощами (говядина)	40-80	50
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Рис отварной с маслом сливочным	15-90	200/5
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 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-00	30/20
Запеканка творожная с молоком сгущенным	56-50	150/10
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Итого:	71-40	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС		
Огурец соленый порционный	2-00	30
Суп рисовый с курой	14-30	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Печень по-строгановски говяжья с соусом	33-60	50/50
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	61-80	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с колбасой п/к	12-00	30/20
Запеканка творожная с молоком сгущенным	56-50	150/10
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Итого:	71-40	
ОБЕД		
Огурец соленый порционный	2-00	30
Суп рисовый с курой	14-30	250/25
Макароны отварные с маслом сливочным	9-00	150/5
Печень по-строгановски говяжья с соусом	33-60	50/50
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	61-80	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.