

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 15 марта 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	7-60	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп-лапша с курицей	9-10	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)	23-60	70
Котлета рубленая из курицы (филе куриное)	31-20	50
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-40	60
Макаронные изделия 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
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2,4г КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	10-60	150/5
Котлета рубленая из курицы (филе куриное)	31-20	50
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-40	
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	2-30	30
Суп-лапша с курицей	9-10	250/15
Сосиска отварная	24-80	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-40	150/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	52-50	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	10-60	150/5
Котлета рубленая из курицы (филе куриное)	31-20	50
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-40	
ОБЕД		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	2-30	30
Суп-лапша с курицей	9-10	250/15
Сосиска отварная	24-80	60
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	13-40	150/5
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	52-50	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.