

«Утверждаю»
Директор:



Н.Н. Маланова

МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 16 марта 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	7-60	100
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:		
Рассольник домашний с курой	13-30	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
Рыба жареная (минтай)	18-90	80
Голубцы ленивые (фарш говяжий)	29-90	108
Картофельное пюре с маслом сливочным	21-60	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	14-00	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
ВЫПЕЧКА		
Пирожок с повидлом	6-30	60
Булочка "Домашняя"	6-50	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2,4 Г КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-60	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	19-90	170/10
Котлета говяжья (фарш)	27-00	80
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-80	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Огурец свежий	3-90	20
Рассольник домашний с курой	13-30	250/15
Рыба припущенная	16-90	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-50	
ЗАВТРАК С 5-11 КЛАСС		
Салат из капусты свежей с маслом растительным	4-60	60
Картофельное пюре с маслом сливочным	24-10	200/13
Котлета говяжья (фарш)	27-00	80
Чай с сахаром и лимоном	2-90	200/15/7
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-00	
ОБЕД		
Огурец свежий	3-90	20
Рассольник домашний с курой	13-30	250/15
Рыба припущенная	16-90	50
Рис отварной	12-40	150/5
Компот из сухофруктов (изюм)	7-60	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	55-50	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.