

«Утверждаю»  
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 17 марта 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	8-10	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
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп с крупой перловой и курой	14-50	250/25
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
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 птицы	26-20	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-10	60
Капуста тушеная	17-90	200
Рис отварной с маслом сливочным	15-90	200/5
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>ВЫПЕЧКА</b>		
Пирожок с повидлом	6-30	60
Булочка "Домашняя"	6-50	60
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
<b>ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС</b>		
Помидор свежий	6-50	30
Омлет с маслом сливочным	17-10	150/5
Сосиска отварная	24-80	60
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
<b>Итого:</b>	<b>52-10</b>	
<b>ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	2-60	30
Суп с крупой перловой и курой	14-50	250/25
Котлета рубленая из птицы	26-20	60
Капуста тушеная	8-90	100
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	<b>60-70</b>	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Помидор свежий	6-50	30
Омлет с маслом сливочным	17-10	150/5
Сосиска отварная	24-80	60
Чай с сахаром	1-50	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
<b>Итого:</b>	<b>52-10</b>	
<b>ОБЕД</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	2-60	30
Суп с крупой перловой и курой	14-50	250/25
Котлета рубленая из птицы	26-20	60
Капуста тушеная	8-90	100
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	<b>60-70</b>	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В.