

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 19 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 огурцов с маслом растительным	18-50	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп гороховый 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)	20-30	60
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-40	60
Макароны 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
ВЫПЕЧКА		
Пирожок с повидлом	6-30	60
Булочка "Домашняя"	6-50	60
Пирожок с яйцом	6-90	60
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-50	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС		
Винегрет овощной с маслом растительным	2-30	30
Жаркое по-домашнему с говядиной	70-00	150/50
Сок (нектар)	19-60	200
Печенье (затяжное)	4-40	20
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	97-70	
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	6-80	30
Суп гороховый с курой	14-30	250/25
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Макароны отварные с маслом сливочным	11-00	150/8
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-60	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Винегрет овощной с маслом растительным	3-90	50
Жаркое по-домашнему с говядиной	53-50	150/30
Сок (нектар)	19-60	200
Печенье (затяжное)	4-40	20
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	82-80	
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	6-80	30
Суп гороховый с курой	14-30	250/25
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Макароны отварные с маслом сливочным	11-00	150/8
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	62-60	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В.