

«Утверждаю»  
Директор:



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 05 апреля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Салат из капусты свежей с кукурузой и маслом растительным	8-30	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-30	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Рассольник домашний с курой	14-80	250/15
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	26-50	60
Кура запеченная (филе)	39-60	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Котлета рубленая из курицы (филе куриное)	33-00	50
Рис отварной с маслом сливочным	18-50	200/10
Макароны отварные с маслом сливочным	14-20	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>ВЫПЕЧКА</b>		
Пирожок с повидлом	6-50	60
Булочка "Домашняя"	6-80	60
Пирожок с яйцом	7-20	60
Колбаса в/с в тесте	11-40	50/20
<b>НАПИТКИ:</b>		
Чай с сахаром	1-60	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
<b>ЗАВТРАК С 1-2,4 г КЛАСС</b>		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	12-70	200/5
Котлета рубленая из курицы (филе куриное)	33-00	50
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>		
<b>ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС</b>		
Огурец свежий	3-40	20
Рассольник домашний с курой	14-80	250/15
Рыба припущенная	13-70	50
Рис отварной	12-70	150/5
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>		
<b>ЗАВТРАК С 5-11 КЛАСС</b>		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	8-40	110/5
Котлета рубленая из курицы (филе куриное)	33-00	50
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>		
<b>ОБЕД</b>		
Огурец свежий	3-40	20
Рассольник домашний с курой	14-80	250/15
Рыба припущенная	13-70	50
Рис отварной	12-70	150/5
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>		

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В