

«Утверждаю»  
Директор:



### МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 07 апреля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:</b>		
Сельдь с/с с луком и маслом растительным	21-60	50
Винегрет овощной с маслом растительным	8-40	100
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растительным	18-30	100
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА:</b>		
Суп с крупой перловой и курой	13-60	250/25
<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА:</b>		
Кура отварная (порционная)	26-50	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	23-90	60
Рыба "Лакомка" (филе горбуши)	35-70	60
Капуста тушеная	18-70	200
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, 4г КЛАСС</b>		
Помидор свежий	6-70	30
Омлет с маслом сливочным	17-00	150/5
Сосиска отварная	23-90	60
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
<b>Итого:</b>	51-40	
<b>ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	2-80	30
Суп с крупой перловой и курой	13-60	250/25
Котлета рубленая из птицы	23-30	60
Капуста тушеная	9-40	100
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	57-60	
<b>ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС</b>		
Помидор свежий	7-60	35
Омлет с маслом сливочным	24-70	200/10
Сосиска отварная	23-90	60
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб пшеничный	2-20	30
<b>Итого:</b>	60-00	
<b>ОБЕД</b>		
Салат картофельный с огурцом и горошком	2-80	30
Суп с крупой перловой и курой	13-60	250/25
Котлета рубленая из птицы	23-30	60
Капуста тушеная	9-40	100
Компот из сухофруктов (курага)	7-10	200
Хлеб ржаной	1-40	30
<b>Итого:</b>	57-60	

Зав. структурным подразделением:  
Калькулятор:

Монахова И.И.  
Носенко А.В