

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова

М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 09 апреля 2021 года



Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Винегрет овощной с маслом растительным	8-40	100
Сельдь с картофелем и маслом растительным	24-30	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Суп гороховый с курой	14-90	250/25
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	26-50	60
Кура запеченная (голень)	28-30	60
Котлета говяжья (фарш)	20-30	60
Сосиска отварная	23-90	60
Рыба жареная (минтай)	15-70	80
Макароны отварные с маслом сливочным	14-20	200/10
Каша рассыпчатая гречневая с маслом сливочным	19-60	200/10
Хлеб пшеничный	2-20	30
Хлеб ржаной	1-40	30
ВЫПЕЧКА		
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
НАПИТКИ:		
Чай с сахаром	1-60	200/15
Вода питьевая негазированная (10 баллов)	10-00	0,5
ЗАВТРАК С 1-2, 4г КЛАСС		
Винегрет овощной с маслом растительным	2-50	30
Жаркое по-домашнему с говядиной	71-00	150/50
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	76-50	
ОБЕД С 3-4 (а,б,в) КЛАСС		
Салат из свежих огурцов	6-10	30
Суп гороховый с курой	14-90	250/25
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Макароны отварные с маслом сливочным	12-20	150/10
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	63-70	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Винегрет овощной с маслом растительным	2-50	30
Жаркое по-домашнему с говядиной	54-50	150/35
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	60-00	
ОБЕД		
Салат из свежих огурцов	6-10	30
Суп гороховый с курой	14-90	250/25
Котлета мясная рубленая (фарш говяжий)	22-70	70
Макароны отварные с маслом сливочным	12-20	150/10
Кисель плодово-ягодный	6-40	200
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	63-70	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В