

«Утверждаю»
Директор:

Н.Н. Маланова



М Е Н Ю

по столовой школы № 2 на 12 апреля 2021 года

Наименование	Цена	Кол-во, гр.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ:		
Салат из свеклы отварной с сыром и маслом растительным	9-00	100
Салат из капусты свежей с кукурузой и маслом растительным	8-30	100
ПЕРВЫЕ БЛЮДА:		
Рассольник ленинградский с курой	14-00	250/15
ВТОРЫЕ БЛЮДА:		
Кура отварная (порционная)	26-50	60
Кура запеченная (филе)	39-60	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
Макароньы 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		
Бутерброд с сыром	10-80	30/15
Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	15-60	200/10
Какао на цельном молоке	9-90	200
Итого:	36-30	
ОБЕД С 3-4(а,б,в) КЛАСС		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-80	30
Рассольник ленинградский с курой	14-00	250/15
Запеканка картофельная с мясом	39-00	100
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	58-80	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС		
Бутерброд с сыром	14-90	30/22
Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	15-60	200/10
Какао на цельном молоке	9-90	200
Печенье (конт)	19-60	50
Итого:	60-00	
ОБЕД		
Салат из свеклы отварной с яблоками	2-80	30
Рассольник ленинградский с курой	14-00	250/15
Запеканка картофельная с мясом	39-00	100
Чай с сахаром	1-60	200/15
Хлеб ржаной	1-40	30
Итого:	58-80	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В