

«Утверждаю»
Директор:



МЕНЮ

по столовой школы № 2 на 16 апреля 2021 года

Наименование	Энергетическая ценность (ккал)	Цена	Кол-во, гр.
ЗАВТРАК С 1-2 КЛАСС			
Салат из капусты свежей с маслом растительным (урожай 2021 года) <i>(капуста белокочанная, морковь, соль, сахарный песок, лимон. кислота, масло растительное)</i>	36	4-90	60
Макароны отварные с маслом сливочным <i>(макароны, масло сливочное, соль)</i>	168	9-20	150/5
Бефстроганов (филе кури) <i>(филе кури, сметана, лук, мука, масло сливочное, соль)</i>	205	46-80	50/30
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Йогурт питьевой	144	35-50	330
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	679	99-40	
ОБЕД С 3-4 КЛАСС			
Винегрет овощной с маслом растительным <i>(картофель, свекла, морковь, лук, огурцы консерв., масло растительное)</i>	75	5-10	60
Суп вермишелевый с курой <i>(Вермишель, морковь, лук, паста томатная, масло растительное, кури)</i>	100	9-80	250/15
Котлета рыбная (минтай) <i>(минтай, хлеб пшеничный, молоко, сухари паниров., соль, масло растит.)</i>	190	18-70	90
Картофельное пюре с маслом сливочным <i>(картофель, молоко, соль, масло сливочное)</i>	141	12-60	100/5
Кисель плодово-ягодный <i>(кисель из концентрата, сахарный песок, лимонная кислота)</i>	125	6-50	200
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:		54-10	
ЗАВТРАК С 5,8,9,10,11 КЛАСС			
Салат из капусты свежей с маслом растительным (урожай 2021 года) <i>(капуста белокочанная, морковь, соль, сахарный песок, лимон. кислота, масло растительное)</i>	36	4-90	60
Макароны отварные с маслом сливочным <i>(макароны, масло сливочное, соль)</i>	168	9-20	150/5
Бефстроганов (филе кури) <i>(филе кури, сметана, лук, мука, масло сливочное, соль)</i>	205	44-40	50/20
Чай с сахаром	60	1-60	200/15
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:	535	61-50	
ОБЕД			
Винегрет овощной с маслом растительным <i>(картофель, свекла, морковь, огурцы консерв., масло растительное)</i>	75	5-10	60
Суп вермишелевый с курой <i>(Вермишель, морковь, лук, паста томатная, масло растительное, кури)</i>	100	9-80	250/15
Котлета рыбная (минтай) <i>(минтай, хлеб пшеничный, молоко, сухари паниров., соль, масло растит.)</i>	190	18-70	90
Картофельное пюре с маслом сливочным <i>(картофель, молоко, соль, масло сливочное)</i>	141	12-60	100/5
Кисель плодово-ягодный <i>(кисель из концентрата, сахарный песок, лимонная кислота)</i>	125	6-50	200
Хлеб ржаной	66	1-40	30
Итого:		54-10	

Зав. структурным подразделением:
Калькулятор:

Монахова И.И.
Носенко А.В