

МЕНЮ на 5 октября 2023					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
Салат красная шапочка	120	21,00	Котлета	50	25,00
Салат витамин	100	11,00			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
Суп с домашней лапшой	250	33,00	Пирожки с повидлом	75	13,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
Запеканка картофельная с мясом	1кг	546,00	Каша ячневая	200	12,00
Рис отварной	150	11,00	Масло сливочное	10	10,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			Чай	200	4,00
			Компот из свежих фруктов	200	9,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

КОГПОАУ "Орловский колледж педагогики и профессиональных те
**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТ
 ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю

5

	ВЫХОД
ЗАВТРАК	
Каша ячневая с маслом	250/10
Бутерброд с сыром	30/22
яйцо вареное	40
Батон нарезной	100
Какао	200
ОБЕД	
Салат из свеклы с изюмом	100
Суп картофельный с домашней лапшой	250
Запеканка картофельная с мясом	200/35
Соус томатный	200
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный 1 кус	22
Хлеб ржаной 1 кус	30
ПОЛДНИК	
Вафли	100
Сок фасованный	200
Пирожок с повидлом	50
УЖИН	
Салат из моркови	100
Плов из курицы	250
Сарделька отварная	100

Чай с сахаром	200
Хлеб ржаной 1 кусок	30
ВТОРОЙ УЖИН	
Апельсин	290
Ацидофилин	500
ВСЕГО на сумму	
Директор	Тюфякова Г.А.
Зав. столовой	Рябкова С.Н.
Калькулятор	Березина К.А.

технологий"

ВЕННОМ

октября

ЦЕНА
15,00
13,00
8,00
9,00
10,00
55,00
8,00
20,00
36,00
1,00
6,00
4,00
4,00
79,00
19
19,00
8,00
46,00
6,00
56,00
27,00

2,00
2,00
93,00
70,00
50,00
120,00
393,00