

МЕНЮ на 15 февраля 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат зимний с колбасой	110	31,00	гуляш из мяса	75/50	44,00
витамин	100	10,00	бифштекс	53	38,00
весенний	100	18,00	котлета	50	24,00
салат из свежих огурцов и помидор	100	40,00			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп с домашней лапшой	250	26,00	ватрушка с картофелем	75	8,00
			булочка	75	9,00
			пирожки с повидлом	75	14,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
картофельное пюре	150	12,00	каша пшенная	200	15,00
рожки	150	6,00	масло сливочное	10	10,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			компот из сухофруктов	200	8,00
			сок	200	15,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю

15

февраля

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
каша пшенная с маслом	250/8	17,00
бутерброд с повидлом	65	4,00
яйцо вареное	40	12,00
булочка	100	6,00
чай	200	3,00
		42,00
ОБЕД		
салат из свеклы	100	6,00
суп с домашней лапшой	250	17,00
пюре картофельное	200	10,00
гуляш из мяса	75/50	28,00
компот из сухофруктов	200	5,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		70,00
ПОЛДНИК		
апельсин	220	35
ватрушка с картофелем	75	5,00
сок фасованный	200	23,00
		63,00
УЖИН		
салат из свежей капусты	100	7,00
рис	200	9,00
бифштекс 2 штуки	100	48,00
соус	50	1,00
сок	200	10,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		79,00
ВТОРОЙ УЖИН		
кефир	500	45,00
печенье	200	43,00
		88,00
ВСЕГО на сумму		342,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	