

<b>МЕНЮ на 15 апреля 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
салат с крабовыми палочками	100	<b>27,00</b>	гуляш из мяса	75/0	<b>42,00</b>
морковь по корейски	100	<b>12,00</b>	котлета	50	<b>23,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
суп гороховый	250	<b>8,00</b>	булочка с маком	100	<b>8,00</b>
			сосиска в тесте	100	<b>27,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
капуста тушеная	150	<b>25,00</b>	суп молочный с вермишелью	250	<b>10,00</b>
рожки отварные	150	<b>7,00</b>			
Соус	50	<b>2,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</b>
			кисель	200	<b>10,00</b>
			Хлеб ржаной	30	<b>2,00</b>
			Хлеб пшеничный	22	<b>2,00</b>

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ  
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

**М Е Н Ю**

**15**

**апреля**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
суп молочный с вермишелью	300	13,00
бутерброд масло/сыр	95	22,00
яйцо вареное	40	11,00
батон нарезной	100	10,00
чай	200	3,00
		<b>59,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат из свежих огурцов	100	21,00
суп гороховый	250	5,00
капуста тушеная	200	21,00
гуляш из мяса	75/50	27,00
кисель	200	6,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		<b>84,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
булочка с маком	100	6
апельсин	230	35,00
сок фасованный	200	<b>26,00</b>
		<b>67,00</b>
<b>УЖИН</b>		
салат из свежих помидор	100	28,00
рожки	200	6,00
котлета	100	28,00
соус	50	1,00
чай	200	3,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		<b>70,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
йогурт	500	50,00
печенье	100	<b>27,00</b>
		<b>77,00</b>
ВСЕГО на сумму		<b>357,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	