

<b>МЕНЮ на 10 октября 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
салат весенний	100	<b>10,00</b>	рыба жареная	1кг	<b>822,00</b>
салат красная шапочка	120	<b>23,00</b>	бифштекс	53	<b>46,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
суп с домашней лапшой	250	<b>27,00</b>			
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
рис пикантный	150	<b>19,00</b>	каша манная	200	<b>16,00</b>
рожки отварные	150	<b>7,00</b>	масло сливочное	10	<b>12,00</b>
соус	50	<b>3,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</b>
			чай с лимоном	200/7	<b>7,00</b>
			компот из сухофруктов	200	<b>13,00</b>
			Хлеб ржаной	30	<b>4,00</b>
			Хлеб пшеничный	22	<b>4,00</b>

Зав.столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ  
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

**М Е Н Ю**

**10**

**октября**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
каша манная с маслом	250/8	18,00
бутерброд сыр/масло	95	25,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		<b>57,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат из свежей капусты	100	5,00
суп с домашней лапшой	250	17,00
рис пикантный	200	16,00
рыба жареная	100	52,00
соус	50	2,00
компот из сухофруктов	200	8,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
		<b>106,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
печенье	100	28
апельсин	210	50,00
сок	200	<b>24,00</b>
		<b>102,00</b>
<b>УЖИН</b>		
салат из свежих огурцов /помидор	100	15,00
рожки отварные	200	6,00
бифштекс	100	56,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		<b>88,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
йогурт	500	65,00
вафли	200	<b>46,00</b>
		<b>111,00</b>
ВСЕГО на сумму		<b>464,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	