

МЕНЮ на 18 октября 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат яично крабовый	100	37,00	бедро куриное	1кг	408,00
салат из свежей капусты	100	9,00	шницель	75	39,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
рассольник	250	36,00	оладьи	150	13,00
сметана	10	5,00	молоко сгущенное	15	6,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
гороховое пюре	150	7,00			
рожки отварные	150	7,00			
соус	50	3,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			Хлеб ржаной	30	4,00
			Хлеб пшеничный	22	4,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю

18

октября

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
оладьи со сгущенным молоком	200/15	13,00
бутерброд с сыром	90	19,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		46,00
ОБЕД		
салат из свежей капусты с зеленым горошком	100	14,00
рассольник со сметаной	250/10	26,00
гороховое пюре	200	6,00
бедро куриное отварное	100	26,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
		83,00
ПОЛДНИК		
печенье	100	20
яблоко	180	20,00
сок	200	23,00
		63,00
УЖИН		
яйцо вареное	40	11,00
рожки отварные	200	6,00
шницель	120	42,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		70,00
ВТОРОЙ УЖИН		
йогурт	500	54,00
вафельные трубочки	155	63,00
		117,00
ВСЕГО на сумму		379,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	