

МЕНЮ на 20 ноября 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат из свежей капусты/огурца/помидора	100	24,00	печень по строгановски	50/50	54,00
сельдь с гарниром	135	60,00	тефтели с рисом	60	27,00
			пельмени	200	72,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп с домашней лапшой	250	30,00	булочка	75	10,00
			пирожки с изюмом	75	26,00
			пирожки с яблоком	75	13,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
рис отварной	150	14,00	запеканка из творога со сметаной	100/15	63,00
рожки отварные	150	8,00			
соус	50	3,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			компот из сухофруктов	200	8,00
			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

20

ноября

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
запеканка из творога со сгущеным молоком	120/25	47,00
бутерброд с сыром и маслом	95	25,00
яйцо вареное	40	12,00
чай	200	3,00
		87,00
ОБЕД		
салат из свежей капусты/огурца/помидора	100	16,00
суп с домашней лапшой	250	19,00
рис отварной	200	12,00
печень по строгановски	100/60	62,00
компот из сухофруктов	200	6,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	3,00
		118,00
ПОЛДНИК		
булочка	75	6
апельсин	250	64,00
сок	200	23,00
		93,00
УЖИН		
сельдь с гарниром	100	38,00
рожки	200	6,00
тефтели с рисом	120	40,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		95,00
ВТОРОЙ УЖИН		
йогурт	500	65,00
печенье	100	21,00
		86,00
ВСЕГО на сумму		479,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	