

<b>МЕНЮ на 22 ноября 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
винегрет с зеленым горошком	100	<b>26,00</b>	бедро куриное жареное	1кг	<b>425,00</b>
салат из свежей капусты	100	<b>24,00</b>	шницель	75	<b>36,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
щи из свежей капусты со сметаной	250/10	<b>36,00</b>	оладьи со сгущенным молоком	150/15	<b>20,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
гороховое пюре	150	<b>7,00</b>			
рожки отварные	150	<b>8,00</b>			
соус	50	<b>3,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</b>
			сок	200	<b>17,00</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**

**22**

**ноября**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
оладьи со сгущенным молоком	200/35	13,00
бутерброд с сыром	90	19,00
яйцо вареное	40	12,00
чай	200	3,00
		<b>47,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
винегрет овощной	100	17,00
щи из капусты со сметаной	250/10	22,00
гороховое пюре	200	6,00
бедро куриное отварное	100	27,00
сок	200	11,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	3,00
		<b>86,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
печенье	100	21
апельсин	260	65,00
сок	200	<b>23,00</b>
		<b>109,00</b>
<b>УЖИН</b>		
салат из свежей капусты	100	16,00
рожки отварные	200	6,00
шницель	120	39,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		<b>72,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
кефир	500	48,00
		<b>48,00</b>
ВСЕГО на сумму		<b>362,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	