

МЕНЮ на 30 октября 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат из свежих помидор	100	23,00	рыба запеченая в яйце	1кг	879,00
салат яично-крабовый	100	37,00	шницель	75	37,00
салат мимоза	120	30,00			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп с домашней лапшой	250	28,00	булка сырная с колбасой	80	20,00
			сдоба Выборгская	80	13,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
рагу овощное	150	11,00	каша манная	200	14,00
рис отварной	150	13,00	масло сливочное	10	12,00
			запеканка из творога	100/15	60,00
соус	50	3,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			сок разливной	200	17,00
			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

30

октября

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
запеканка из творога со сгущеным молоком	120/15	45,00
бутерброд с сыром	90	20,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		79,00
ОБЕД		
салат из свежих помидор	100	20,00
суп с домашней лапшой	250	18,00
рагу из овощей	230	9,00
рыба запеченая в яйце	100/40	76,00
сок	200	11,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
		140,00
ПОЛДНИК		
булка сырная	80	13
груша	200	52,00
сок	200	23,00
		88,00
УЖИН		
салат студенческий	100	10,00
рис	200	11,00
шницель	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
		72,00
ВТОРОЙ УЖИН		
йогурт	500	54,00
вафли	200	61,00
		115,00
ВСЕГО на сумму		494,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	