

МЕНЮ на 3 октября 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат Кировский	100	12,00	шницель	75	40,00
салат летний	100	22,00			
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
рассольник	250	35,00	пирожки с капустой	75	10,00
сметана	10	5,00	сдоба Выборгская	80	13,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
запеканка картофельная с мясом	1кг	295,00	каша ячневая	200	13,00
рис отварной	150	14,00	масло сливочное	10	12,00
соус	50	3,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			кисель	200	10,00
			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

3

октября

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
каша ячневая с маслом	250/8	17,00
бутерброд масло/сыр	95	24,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		55,00
ОБЕД		
салат из свежей капусты	100	5,00
рассольник со сметаной	250/10	25,00
запеканка картофельная с мясом	220/35	38,00
соус	50	2,00
кисель	200	6,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
		82,00
ПОЛДНИК		
пирожок с капустой	75	7
груша	240	65,00
сок	200	27,00
		99,00
УЖИН		
салат из огурцов и помидор	100	13,00
рис отварной	200	11,00
шницель	120	43,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		78,00
ВТОРОЙ УЖИН		
снежок	500	50,00
вафельные трубочки	155	63,00
		113,00
ВСЕГО на сумму		427,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	