

<b>МЕНЮ на 4 октября 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
сельдь с гарниром	135	<b>53,00</b>	котлета	50	<b>28,00</b>
			бедро куриное	1кг	<b>417,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
солянка по домашнему	250	<b>46,00</b>	оладьи	150	<b>13,00</b>
сметана	10	<b>5,00</b>	молоко сгущенное	15	<b>6,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
гороховое пюре	150	<b>7,00</b>			
рожки отварные	150	<b>7,00</b>			
соус	50	<b>3,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</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**

**4**

**октября**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
оладьи со сгущенным молоком	200/15	13,00
бутерброд с сыром	90	18,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		<b>45,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
сельдь с гарниром	135	31,00
солянка со сметаной	250/10	32,00
гороховое пюре	200	6,00
бедро куриное отварное	100	27,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
		<b>107,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
яблоко	230	22,00
сок	200	<b>27,00</b>
		<b>49,00</b>
<b>УЖИН</b>		
яйцо вареное	40	11,00
рожки отварные	200	6,00
котлета	50	34,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		<b>62,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
йогурт	500	50,00
печенье	200	<b>52,00</b>
		<b>102,00</b>
<b>ВСЕГО на сумму</b>		<b>365,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	