

<b>МЕНЮ на 9 сентября 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
салат чайка	100	<b>53,00</b>	бефстроганов	75/50	<b>60,00</b>
салат с крабовыми палочками	100	<b>27,00</b>	котлета	50	<b>28,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
суп рыбный	250	<b>19,00</b>	сосиска в тесте	100	<b>21,00</b>
			сметанник	80	<b>14,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
гречка	150	<b>8,00</b>	каша пшенная	200	<b>15,00</b>
рис отварной	150	<b>13,00</b>	масло сливочное	10	<b>12,00</b>
соус	50	<b>3,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</b>
			кисель	200	<b>10,00</b>
			Хлеб ржаной	30	<b>2,00</b>
			Хлеб пшеничный	22	<b>2,00</b>

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ  
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

**М Е Н Ю**

**9**

**сентября**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
каша пшенная с маслом	250/8	18,00
бутерброд с сыром	90	16,00
яйцо вареное	40	11,00
сметанник	80	9,00
чай	200	3,00
		<b>57,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат с сыром	100	33,00
суп рыбный	250	12,00
гречка	200	7,00
бефстроганов	75/50	56,00
кисель	200	6,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		<b>118,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
печенье	100	28
апельсин		
сок	200	<b>27,00</b>
		<b>55,00</b>
<b>УЖИН</b>		
салат из свежей капусты	100	5,00
котлета	100	34,00
рис	200	11,00
соус	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		<b>59,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
кефир	500	
вафельные трубочки	155	<b>63,00</b>
		<b>63,00</b>
<b>ВСЕГО на сумму</b>		<b>352,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	