

<b>МЕНЮ на 13 июня 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
салат весенний	100	<b>10,00</b>	гуляш из мяса	75/50	<b>45,00</b>
салат с крабовыми палочками	100	<b>27,00</b>	котлета	50	<b>24,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
суп с фрикадельками	250/25	<b>28,00</b>	пирожки с яблоками	75	<b>15,00</b>
			булочка	75	<b>10,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
перловка с овощами	150	<b>13,00</b>	каша манная	200	<b>16,00</b>
рис	150	<b>14,00</b>	масло сливочное	10	<b>12,00</b>
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>5,00</b>
			чай с лимоном	200/7	<b>7,00</b>
			сок	200	<b>16,00</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**

**13**

**июня**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
каша манная с маслом	250/10	18,00
бутерброд с сыром	90	16,00
яйцо вареное	40	12,00
чай	200	3,00
		<b>49,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат весенний	100	6,00
суп с фрикадельками	250/25	17,00
перловка с овощами	200/7	11,00
гуляш из мяса	75/50	28,00
сок	200	11,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		<b>77,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
пирожок с яблоком	75	10
апельсин	100	43,00
сок фасованный	200	<b>27,00</b>
		<b>80,00</b>
<b>УЖИН</b>		
салат из помидор	100	13,00
рис	200	11,00
котлета мясная	100	29,00
соус	50	1,00

чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		<b>61,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
йогурт	500	62,00
вафли	200	<b>66,00</b>
		<b>128,00</b>
<b>ВСЕГО на сумму</b>		<b>395,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	