

МЕНЮ на 21 июня 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат осенний	100	27,00	бедро куриное	1кг	422,00
			котлета	50	24,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
щи из свежей капусты	250	28,00	пирог рыбный	500	105,00
сметана	10	5,00	пирожки с луком и яйцом	75	10,00
			ватрушка с картофелем	75	9,00
			булочка	75	10,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
картофельное пюре	150	20,00	каша ячневая	200	13,00
рожки отварные	150	7,00	масло сливочное	10	12,00
соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			какао	200	17,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю

21

июня

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
каша ячневая с маслом	250/8	17,00
бутерброд масло/повидло	60	15,00
яйцо вареное	40	12,00
чай	200	3,00
		47,00
ОБЕД		
салат осенний	100	15,00
щи из свежей капусты	250/10	21,00
пюре картофельное	200	17,00
зраза ленивая	140	36,00
соус	50	2,00
какао	200	11,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		106,00
ПОЛДНИК		
пирожок с луком и яйцом	75	6
яблоко	40	26,00
сок фасованный	200	27,00
		59,00
УЖИН		
салат из свежих помидор	100	16,00
рожки	200	6,00
котлета	100	29,00
соус	50	2,00

чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		60,00
ВТОРОЙ УЖИН		
печенье	200	34,00
сок	200	27,00
		61,00
ВСЕГО на сумму		333,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	