КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных технологий

	Утверждаю	
Директор		<u>Тю</u> фякова Г.А.

МЕНЮ на		27	' сентября	2024	
холодные	БЛЮДА	ВТОРЫЕ БЛЮДА			
	ВЫХОД	ЦЕНА		выход	ЦЕНА
мечта	100	18,00	брезоль из куриной грудки	1кг	804,00
яично крабовый	100	38,00	шницель	75	41,00
ПЕРВЫЕ Б	ЛЮДА		МУЧНЫЕ БЛ	ЮДА	
солянка по домашнему	250	47,00	оладьи	150	13,00
сметана	10	5,00	молоко сгущеное	10	6,00
			Modelling		
ГАРН ИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
гороховое пюре	150	7,00			
рожки отварные	150	7,00			
coyc	50	3,00			
	1		НАПИТК	И	
			чай	200	4,00
			сок	200	16,00
			Хлеб ржаной	30	4,00
			Хлеб пшеничный	22	4,00
Зав.столовой -			Рябкова С.Н.		
Калькулятор -			Березина К А	_	

Калькулятор -

Березина К.А

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ

МЕНЮ 27 сентября выход ЦЕНА 3 A B T P A K 200/15 13,00 оладьи со сгущеным молоком 95 23,00 бутерброд масло/сыр яйцо вареное 40 11,00 200 3.00 чай 50,00 ОБЕД 5,00 салат из свежей капусты 100 250/10 32,00 солянка по домашнему 200 6,00 гороховое пюре брезоль из куриной грудки 100 51,00 50 2,00 coyc 200 11,00 СОК 30 Хлеб ржаной 1 кус 6,00 113,00 полдник 100 28 печенье яблоко 130 17,00 200 27,00 сок 72,00 УЖИН яйцо вареное 40 11,00 рожки отварные 200 6,00 шницель 120 43,00 50 2,00 coyc 200 3,00 чай Хлеб пшеничный 1 кусок 30 3,00 Хлеб ржаной 1 кусок 22 3,00 71,00 ВТОРОЙ УЖИН 500 50,00 йогурт 200 46,00 вафли 96,00 ВСЕГО на сумму 402,00 Директор Тюфякова Г.А. Зав. столовой Рябкова С.Н. Калькулятор Березина К.А.