КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных технологий

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

МЕНЮ на		5	ноября	2024	
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	выход	ЦЕНА		выход	ЦЕНА
салат с крабовыми палочками	100	26,00	гуляш из мяса	75/50	48,00
салат из свежей капусты с зеленым горошком	100	22,00	биточки	50	26,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		МУЧНЫЕ БЛЮДА			
суп рыбный	250	18,00	булочка	75	9,00
			пицца	175	66,00
ГАРН ИРЫ капуста тушеная 150 17,00		молочные блюда запеканка из творога со сметаной молочные блюда 100/15 63,00			
рожки отварные	150	7,00			
соус	50	3,00			
	I		НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			кисель	200	10,00
			Хлеб ржаной	30	4,00
			Хлеб пшеничный	22	4,00
Зав.столовой -			Рябкова С.Н. Березина К А		

Березина К.А

Калькулятор -

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ М Е Н Ю 5 нолб

МЕНЮ	5	ноября	
	выход	ЦЕНА	
3 A B T P A K	[
запеканка из творога со сгущеным молоком	120/25	47,00	
бутерброд масло/сыр	95	25,00	
яйцо вареное	40	11,00	
чай	200	3,00	
		86,00	
ОБЕД	 		
салат из свежей капусты с зеленым			
горошком	100	15,00	
суп рыбный	250	11,00	
капуста тушеная	230	16,00	
гуляш из мяса	75/50	30,00	
кисель	200	6,00	
KNICETIB	200	0,00	
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00	
70100 pikanon 1 kyo	30	84,00	
ПОЛДНИК		04,00	
булочка	75	6	
апельсин	240	68,00	
сок	200	23,00	
		97,00	
ужин		01,00	
салат с сыром			
Castat	100	36,00	
рожки отварные	200	6,00	
биточки	100	31,00	
coyc	50	2,00	
,		,	
чай	200	3,00	
		,	
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00	
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00	
		84,00	
ВТОРОЙ УЖИ	Н		
кефир	500	54,00	
вафельные трубочки	455	62,00	
	155	,	
	155		
	155	116,00	
ВСЕГО на сумму	155	·	
ВСЕГО на сумму Директор	Тюфякова Г.А.	116,00	
		116,00	