

<b>МЕНЮ на 20 декабря 2023</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
сельдь с гарниром	135	<b>46,00</b>	гуляш из мяса	75/50	<b>58,00</b>
тирольский	100	<b>23,00</b>	биточки	50	<b>24,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
суп с домашней лапшой	250	<b>30,00</b>	пирожок с картофелем и луком	75	<b>8,00</b>
			булочка с маком	100	<b>7,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
перловка с овощами	150	<b>12,00</b>	каша пшенная	200	<b>14,00</b>
рис	150	<b>12,00</b>	масло сливочное	10	<b>10,00</b>
Соус	50	<b>2,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</b>
			компот из сухофруктов	200	<b>7,00</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****20****декабря**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
каша пшеничная с маслом	250/8	16,00
бутерброд с сыром	90	14,00
чай	200	2,00
булочка с маком	100	5,00
		<b>37,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат из свежей капусты	100	5,00
суп с домашней лапшой	250	19,00
перловка с овощами	200	10,00
гуляш из мяса	75/50	36,00
компот из сухофруктов	200	4,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		<b>78,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
апельсин	144	43
пирожок с картофелем	75	5,00
сок	200	<b>20,00</b>
		<b>68,00</b>
<b>УЖИН</b>		
сельдь с гарниром	135	27,00
рис	200	10,00
биточки	100	28,00
соус	50	1,00
чай	200	2,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		<b>72,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
ряженка	500	49,00
печенье	100	<b>29,00</b>
		<b>78,00</b>
ВСЕГО на сумму		<b>333,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	