

МЕНЮ на 29 марта 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
винегрет с зеленым горошком	100	26,00	бедро куриное жареное	1кг	400,00
яйцо под майонезом	40/20	24,00	шницель	75	33,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
солянка по домашнему	250	46,00	ватрушка с картофелем	75	8,00
сметана	10	5,00	пирожки с мясом/рисом	75	13,00
			пирог рыбный	500	102,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
картофельное пюре	150	15,00	каша пшенная	200	15,00
рис	150	11,00	масло сливочное	10	12,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			сок	200	16,00
			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

29

марта

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
каша пшенная с маслом	250/10	18,00
бутерброд масло/сыр	95	21,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		53,00
ОБЕД		
винегрет с зеленым горошком	100	17,00
солянка со сметаной	250/10	32,00
картофельное пюре	200	13,00
бедро куриное	100	25,00
соус	50	1,00
сок	200	11,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		103,00
ПОЛДНИК		
пирожок с мясом	75	8
яблоко	170	37,00
сок фасованный	200	25,00
		70,00
УЖИН		
салат из свежих огурца/помидора	100	23,00
рис	200	10,00
шницель	120	35,00
соус	50	1,00
чай с лимоном	200/8	4,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		77,00
ВТОРОЙ УЖИН		
снежок	500	50,00
вафли	225	71,00
		121,00
ВСЕГО на сумму		424,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	