



МЕНЮ « 23 » ОКТЯБРЯ 2024 г.

ЗАВТРАК 1-4 класс			
Наименование блюда	Выход	Цена	Калор
Плов из птицы	100/200	51,32	573,75
Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	2,65	40,00
Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	11,04	79,53
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	<b>677</b>	<b>66,94</b>	<b>787,28</b>
ЗАВТРАК 5 -11 (льготно)			
Плов из птицы	100/200	51,32	573,75
Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	2,65	40,00
Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	11,04	79,53
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	<b>677</b>	<b>66,94</b>	<b>787,28</b>
ОБЕД 1- 4 класс			
Суп картофельный с клёцками	250	8,46	124,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	100	50,13	263,50
Макароньы отварные с маслом	180/5	8,60	225,50
Компот из сухофруктов	200	4,13	84,00
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,39	52,20
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	<b>805</b>	<b>74,64</b>	<b>843,70</b>
ОБЕД 5 – 11 класс (льготно)			
Суп картофельный с клёцками	250	8,46	124,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	100	50,13	263,50
Макароньы отварные с маслом	180/5	8,60	225,50
Компот из сухофруктов	200	4,13	84,00
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,39	52,20
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	<b>805</b>	<b>74,64</b>	<b>843,70</b>
ОБЕД (платно)			
Суп картофельный с клёцками	250	11,00	86,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	80	54,12	162,00
Макароньы отварные с маслом	150/5	10,12	171,25
Компот из сухофруктов	200	5,37	84,00
Хлеб пшеничный	30	1,45	70,50
		<b>82,06</b>	<b>574,25</b>
ОБЕД ( льготно СВО)			
Суп картофельный с клёцками	250	8,46	124,50
Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом	100	50,13	263,50
Макароньы отварные с маслом	180/5	8,60	225,50
Компот из сухофруктов	200	4,13	84,00
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,85	69,60
Хлеб пшеничный	40	1,93	94,00
	<b>805</b>	<b>75,10</b>	<b>861,10</b>

Шеф – повар

*Темф*

А.В.Гетманская