



Меню Приятного аппетита!

24.09.2024

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	-------------------------

Завтрак 1-4 классы

10/30	Бутиерброд с маслом на батоне	18-00
235/25	Кашиа "Царская" с филе куриным/Огурец свежий 235/25	61-51
200/7	Чай с лимоном	5-69

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

90	Кура запеченная по-домашнему	74-17
200	Макаронные изделия отварные"	15-96
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-28
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-59
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52

Итого за Комплекс 5-11 классы (базовый) 98-52

Обед 5-11 классы

250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-02
100	Кура запеченная по-домашнему.	82-31
180/30	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/30	21-79
200	Компот из кураги	13-13
42	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-13
100	Нектарины свежие	15-41

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

90	Кура запеченная по-домашнему	74-17
200	Макаронные изделия отварные"	15-96
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-28
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-59
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52

Итого за Комплекс 5-11 классы (№2) 98-52

Обед для групп продленного дня

250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-02
90	Кура запеченная по-домашнему	74-17
150/20	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/20	16-80
200	Компот из кураги	13-13
18	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-34
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

200	Биолакт (в индивид. упаковке)	47-99
100	Яблоки печеные	21-23
75	Булочка "Веснушка"	14-94

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

(2 смена) Обед 1-4 классы

250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-02
90	Кура запеченная по-домашнему	74-17
150/50	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/50	24-30
200	Компот из кураги	13-13
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-65
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52

Итого за (2 смена) Обед 1-4 классы 127-79

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

10/30	Бутерброд с маслом на батоне	18-00
235/25	Каша "Царская" с филе куриным/Огурец свежий 235/25	61-51
200/7	Чай с лимоном	5-69
250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-02
90	Кура запеченная по-домашнему	74-17
150/50	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/50	24-30
200	Компот из кураги	13-13
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-65
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52

Итого за Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед) 212-99

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

90	Кура запеченная по-домашнему	74-17
200	Макаронные изделия отварные"	15-96
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-28
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-59
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52
250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-02
100	Биточек "Диетический" (о.ч.) (2/к)	67-78
170	Картофель отварной (о. ч)	33-46
200	Компот из кураги	13-13
45	Кекс 45гр	17-25
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-63
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52

Итого за Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед) 246-31

(2 смена) Обед 5-11 классы (базовый)

250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-02
100	Кура запеченная по-домашнему.	82-31
180/30	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/30	21-79
200	Компот из кураги	13-13
100	Нектарины свежие	15-41
22	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-61
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-52

Итого за (2 смена) Обед 5-11 классы (базовый) 147-79

Блюда готовят повара:

супы, холодные закуски, гарниры, напитки - _____

мясные блюда - _____

мучные изделия - _____

Завпроизводством - _____

Бухгалтер-калькулятор - _____