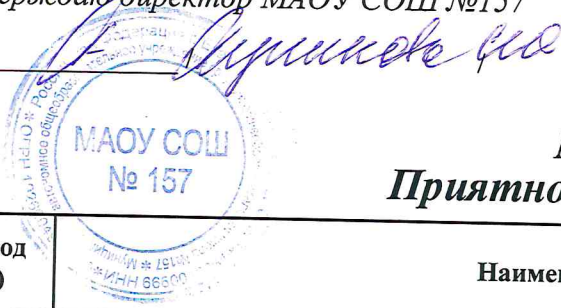




Меню Приятного аппетита!

13.11.2024

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

Завтрак 1-4 классы

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	53-13
160	Макаронные изделия отварные с сыром	25-11
200	Чай с сахаром	3-46
30	Батон витаминизированный"	3-50

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

100	Котлета рыбная (горб. б/з)	67-26
180/20	Рис "Золотистый"/Помидор свежий 180/20	23-23
200	Чай с сахаром	3-46
27	Хлеб Чиабатта	2-89
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед 5-11 классы

250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч)	19-19
100	Котлета рыбная (горб. б/з)	67-26
180/40	Рис "Золотистый"/Помидор свежий 180/40	30-05
200	Компот из свежих яблок	9-47
27	Хлеб Чиабатта	2-89
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
45	Кекс 45гр	17-25

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

100	Котлета рыбная (горб. б/з)	67-26
180/20	Рис "Золотистый"/Помидор свежий 180/20	23-23
200	Чай с сахаром	3-46
27	Хлеб Чиабатта	2-89
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед для групп продленного дня

250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч)	19-19
80/20	Котлета рыбная с соусом (горб. б/з)	54-87
150	Рис "Золотистый".	14-06
200	Компот из свежих яблок	9-47
23	Хлеб Чиабатта	2-46
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
45	Кекс 45гр	17-25

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

50/5	Омлет натуральный *	33-08
200	Какао с витамином С "Витошка"	17-93
100	Лепешка с сыром "по-Уральски"	33-15

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

(2 смена) Обед 1-4 классы

200	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч.)	15-59
90	Котлета рыбная (горб. б/з) 90	60-50
150/20	Рис "Золотистый"/Помидор свежий (150/20)	20-57
200	Компот из свежих яблок	9-47
25	Хлеб Чиабатта	2-73
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
45	Кекс 45гр	17-25

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	53-13
160	Макаронные изделия отварные с сыром	25-11
200	Чай с сахаром	3-46
30	Батон витаминизированный	3-50
200	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч.) --	15-59
90	Котлета рыбная (горб. б/з) 90	60-50
150/20	Рис "Золотистый"/Помидор свежий (150/20)	20-57
200	Компот из свежих яблок	9-47
45	Кекс 45гр	17-25
25	Хлеб Чиабатта	2-73
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Комплекс 5-11 классы (завтрак и обед)

100	Котлета рыбная (горб. б/з)	67-26
180/20	Рис "Золотистый"/Помидор свежий 180/20	23-23
200	Чай с сахаром	3-46
27	Хлеб Чиабатта	2-89
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч)	19-19
50/200	Азу из филе кури (о.ч.)	96-84
200	Компот из свежих яблок	9-47
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-52
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-52
45	Кекс 45гр	17-25

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

(2 смена) Обед 5-11 классы (базовый)

250	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (о. ч)	19-19
100	Котлета рыбная (горб. б/з)	67-26
180/40	Рис "Золотистый"/Помидор свежий 180/40	30-05
200	Компот из свежих яблок	9-47
27	Хлеб Чиабатта	2-89
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
45	Кекс 45гр	17-25

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 - _____