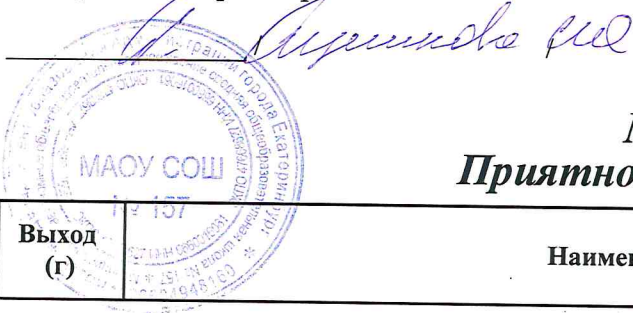




Меню Приятного аппетита!

03.12.2024

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

Завтрак 1-4 классы

10/40	Бутерброд с маслом (батон).	23-67
235	Каша "Царская" с филе куриным	55-69
200/7	Чай с лимоном	5-84

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

90	Кура запеченная по-домашнему	74-18
200	Макаронные изделия отварные"	16-48
200	Чай с сахаром	3-46
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-72
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед 5-11 классы

250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-54
100	Кура запеченная по-домашнему.	82-31
180	Макаронные изделия отварные*	14-70
200	Напиток яблочный	7-24
24	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-00
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
120	Груши свежие*	27-32

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

90	Кура запеченная по-домашнему	74-18
200	Макаронные изделия отварные"	16-48
200	Чай с сахаром	3-46
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-72
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед для групп продленного дня

200/10	Суп-пюре гороховый с гренками(о.ч)	10-31
90	Кура запеченная по-домашнему	74-18
150/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/25	23-64
200	Напиток яблочный	7-24
23	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	1-93
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	53-13
75	Яблоки печеные	14-40
75	Булочка "Гребешок"	16-63

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

(2 смена) Обед 1-4 классы

200/10	Суп-пюре гороховый с гренками(о.ч)	10-31
90	Кура запеченная по-домашнему	74-18
150/45	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/45	32-32
200	Напиток яблочный	7-24
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-06
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

10/40	Бутерброд с маслом (батон).	23-67
235	Каша "Царская" с филе куриным	55-69
200/7	Чай с лимоном	5-84
200/10	Суп-пюре гороховый с гренками(о.ч)	10-31
90	Кура запеченная по-домашнему	74-18
150/45	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/45	32-32
200	Напиток яблочный	7-24
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-06
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)

90	Кура запеченная по-домашнему	74-18
200	Макаронные изделия отварные"	16-48
200	Чай с сахаром	3-46
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-72
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250/10	Суп-пюре гороховый с гренками (о.ч)	12-54
100	Биточек "Диетический" (о.ч.) (з/к)	70-35
170	Картофель отварной (о. ч)	35-87
200	Напиток яблочный	7-24
45	Кекс 45гр	17-25
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-86
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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)	12-54
100	Кура запеченная по-домашнему.	82-31
180	Макаронные изделия отварные*	14-70
200	Напиток яблочный	7-24
120	Груши свежие*	27-32
24	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-00
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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 - _____