



Меню Приятного аппетита!

12.12.2024

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

Завтрак 1-4 классы

100/30	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	63-94
100	Яблоко свежее	14-21
200	Чай с сахаром	3-46
30	Батон витаминизированный"	3-59

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

100	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	63-89
200	Рагу из овощей (о. ч)	26-28
200	Чай с сахаром	3-46
30	Хлеб Чиабатта	3-21
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед 5-11 классы

250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, с курой (о. ч) .	32-44
100	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	63-89
180/25	Рагу из овощей/Огурец свежий 180/25 (о.ч)	37-18
200	Компот из свежих яблок	9-66
27	Хлеб Чиабатта	2-94
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

100	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	63-89
200	Рагу из овощей (о. ч)	26-28
200	Чай с сахаром	3-46
30	Хлеб Чиабатта	3-21
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед для групп продленного дня

200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой (о. ч.)	28-96
90	Котлета "Ассорти" из кури и свинины	56-94
150	Рагу из овощей (о.ч)	19-67
200	Компот из свежих яблок	9-66
19	Хлеб Чиабатта	2-07
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

50/5	Омлет натуральный *	36-36
200	Сок фруктовый 0,2	32-36
75	Пирожок печеный с яблоками	15-44

Итого за Полдник для групп продленного дня 84-16

(2 смена) Обед 1-4 классы

200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой (о. ч.)	28-96
90	Котлета "Ассорти" из курицы и свинины	56-94
150/15	Рагу из овощей/Огурец свежий 150/15 (о.ч)	28-09
200	Компот из свежих яблок	9-66
23	Хлеб Чиабатта	2-46
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

100/30	Пудинг творожный с молочным соусом (на сгущенном молоке).	63-94
200	Чай с сахаром	3-46
100	Яблоко свежее	14-21
30	Батон витаминизированный"	3-59
200/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, курой (о. ч.)	28-96
90	Котлета "Ассорти" из курицы и свинины	56-94
150/15	Рагу из овощей/Огурец свежий 150/15 (о.ч)	28-09
200	Компот из свежих яблок	9-66
23	Хлеб Чиабатта	2-46
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 "Ассорти" из курицы и свинины	63-89
200	Рагу из овощей (о. ч)	26-28
200	Чай с сахаром	3-46
30	Хлеб Чиабатта	3-21
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250/10	Суп картофельный с макаронными изделиями, с курой (о. ч) .	32-44
100	Мясо тушеное (с) (о.ч.)	61-36
180/30	Булгур с овощами /Огурец свежий 180/30	40-13
200	Компот из свежих яблок	9-66
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-52
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 картофельный с макаронными изделиями, с курой (о. ч) .	32-44
100	Котлета "Ассорти" из курицы и свинины	63-89
180/25	Рагу из овощей/Огурец свежий 180/25 (о.ч)	37-18
200	Компот из свежих яблок	9-66
27	Хлеб Чиабатта	2-94
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 - _____