



Ирина Ю. Ю.

Меню Приятного аппетита!

20.12.2024

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

Завтрак 1-4 классы

200	Йогурт питьевой (в индивид. упаковке)	53-13
200	Каша молочная геркулесовая с маслом	24-96
200	Чай с сахаром	3-47
31	Батон витаминизированный"	3-64

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

90	Тефтели из кури и свинины	53-31
180	Картофельное пюре* (о.ч)	37-56
200	Чай с сахаром	3-47
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-50
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед 5-11 классы

250	Рассольник ленинградский со сметаной(о. ч)	25-11
100	Тефтели из кури и свинины	58-22
180/45	Картофельное пюре/Капуста квашеная 180/45 (о.ч)	52-86
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-86
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

90	Тефтели из кури и свинины	53-31
180	Картофельное пюре* (о.ч)	37-56
200	Чай с сахаром	3-47
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-50
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед для групп продленного дня

200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	20-28
90	Тефтели из кури и свинины	53-31
160	Картофельное пюре**160	34-39
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
27	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-26
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

Итого за Обед для групп продленного дня 118-98

Полдник для групп продленного дня

100	Салат из моркови с яблоками (о.ч.)	17-08
200/3	Чай с лимоном (200/3)	4-36
65	А-ля чикенбургер	60-04

Итого за Полдник для групп продленного дня 81-48

(2 смена) Обед 1-4 классы

200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	20-28
90	Тефтели из кури и свинины	53-31
150/20	Картофельное пюре/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	42-20
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-26
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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
200	Каши молочная геркулесовая с маслом	24-96
200	Чай с сахаром	3-47
31	Батон витаминизированный"	3-64
200	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	20-28
90	Тефтели из кури и свинины	53-31
150/20	Картофельное пюре/Огурец свежий 150/20 (о.ч)	42-20
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-26
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	Тефтели из кури и свинины	53-31
180	Картофельное пюре* (о.ч)	37-56
200	Чай с сахаром	3-47
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-50
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	25-11
300/15	Макароны с соусом Болоньезе./Огурец свежий 300/15	94-84
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
120	Яблоко свежее	17-06
25	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-04
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	Рассольник ленинградский со сметаной (о. ч)	25-11
100	Тефтели из кури и свинины	58-22
180/45	Картофельное пюре/Капуста квашеная 180/45 (о.ч)	52-86
200	Компот из смеси сухофруктов	7-06
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-86
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 - _____