



Меню Приятного аппетита!

27.12.2024

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

Завтрак 1-4 классы

15/20/30	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	44-69
200	Каша молочная рисовая с маслом	31-15
200	Чай с молоком	9-36

Итого за Завтрак 1-4 классы 85-20

Комплекс 5-11 классы (базовый)

50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	26-05
200	Чай с сахаром	3-47
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-88
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Обед 5-11 классы

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	21-46
50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
180	Макаронные изделия отварные*	14-70
200	Компот из кураги	12-26
39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-25
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
130	Мандарины свежие	30-00

Итого за Обед 5-11 классы 147-79

Комплекс 5-11 классы (№2)

50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	26-05
200	Чай с сахаром	3-47
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-88
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 из разных овощей с гренками (о.ч)	17-25
50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
150/20	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 150/20	21-04
200	Компот из кураги	12-26
28	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-31
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 изюмом (о.ч)	18-19
200	Чай с сахаром	3-47
65	А-ля чикенбургер	59-82

Итого за Полдник для групп продленного дня 81-48

(2 смена) Обед 1-4 классы

200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о ч)	17-25
50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
150	Макаронные изделия отварные	12-36
120	Яблоко свежее	17-06
200	Компот из кураги	12-26
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-74
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68

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

Комплекс 1-4 классы (завтрак и обед)

15/20/30	Бутерброд с маслом, джемом на батоне	44-69
200	Каша молочная рисовая с маслом	31-15
200	Чай с молоком	9-36
200/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о ч)	17-25
50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
150	Макаронные изделия отварные	12-36
120	Яблоко свежее	17-06
200	Компот из кураги	12-26
33	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-74
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)

50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
180/25	Макаронные изделия отварные/Помидор свежий 180/25	26-05
200	Чай с сахаром	3-47
35	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-88
20	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	1-68
250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	21-46
90	Котлета мясная (з/к) 90	71-47
180	Картофельное пюре* (о.ч)	37-56
200	Компот из кураги	12-26
30	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	2-52
30	Хлеб "Чусовской" с йодоказеином	2-52

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

(2 смена) Обед 5-11 классы (базовый)

250/10	Суп-пюре из разных овощей с гренками (о.ч)	21-46
50/50	Чахохбили из филе курицы	64-44
180	Макаронные изделия отварные*	14-70
130	Мандарины свежие	30-00
200	Компот из кураги	12-26
39	Хлеб "Крестьянский" с Валетек	3-25
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 - _____