

<b>МЕНЮ на 14 мая 2024</b>					
<b>ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА</b>			<b>ВТОРЫЕ БЛЮДА</b>		
	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>		<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
оливье	125	<b>42,00</b>	котлета особая	75	<b>40,00</b>
морковь по корейски	100	<b>16,00</b>	зраза ленивая	70	<b>28,00</b>
<b>ПЕРВЫЕ БЛЮДА</b>			<b>МУЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
рассольник	250	<b>33,00</b>	пирог рыбный	500	<b>104,00</b>
сметана	10	<b>5,00</b>	пирожки с мясом и рисом	75	<b>13,00</b>
			ватрушка с картофелем	75	<b>8,00</b>
<b>ГАРНИРЫ</b>			<b>МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА</b>		
картофельное пюре	150	<b>16,00</b>	запеканка из творога	100/15	<b>65,00</b>
гречка отварная	150	<b>8,00</b>			
Соус	50	<b>2,00</b>			
			<b>НАПИТКИ</b>		
			чай	200	<b>4,00</b>
			компот из сухофруктов	200	<b>8,00</b>
			Хлеб ржаной	30	<b>2,00</b>
			Хлеб пшеничный	22	<b>2,00</b>

Зав. столовой -

Калькулятор -

Рябкова С.Н.

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ  
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

**М Е Н Ю**

**14**

**МАЯ**

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЗАВТРАК</b>		
запеканка из творога со сгущенным молоком	120/25	45,00
бутерброд масло/сыр	95	22,00
яйцо вареное	40	13,00
чай	200	3,00
		<b>83,00</b>
<b>ОБЕД</b>		
салат картофельный с зеленым горошком	100	4,00
рассольник со сметаной	250/10	23,00
картофельное пюре	200	13,00
котлета куриная	100	31,00
компот из сухофруктов	200	5,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		<b>80,00</b>
<b>ПОЛДНИК</b>		
пирожок с мясом и рисом	75	9
груша	120	58,00
сок фасованный	200	<b>27,00</b>
		<b>94,00</b>
<b>УЖИН</b>		
салат из моркови	100	10,00
гречка	200	7,00
зраза школьная	120	29,00
соус	50	1,00
чай	200	3,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		<b>54,00</b>
<b>ВТОРОЙ УЖИН</b>		
снежок	500	50,00
печенье	100	<b>27,00</b>
		<b>77,00</b>
ВСЕГО на сумму		<b>388,00</b>
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	