

МЕНЮ на 23 октября 2023					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат с крабовыми палочками	100	25,00	бефстроганов	50/50	56,00
			шницель	75	39,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп рыбный	250	17,00	булочка	75	13,00
			сосиска в тесте	100	37,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
гречка	150	8,00	каша рисовая	200	17,00
рожки	150	6,00	масло сливочное	15	10,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			кисель	200	9,00
			сок	200	14,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных те
**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю

23

	ВЫХОД
ЗАВТРАК	
каша рисовая с маслом	250/8
Бутерброд с сыром	95
Яйцо вареное	40
чай	200
ОБЕД	
салат из свежей капусты с зеленым горошком	100
суп рыбный	250
гречка	200
бефстроганов	75/50
кисель	200
Хлеб ржаной 1 кус	30
ПОЛДНИК	
булочка	75
чай	200
яблоко	
УЖИН	
салат из свежих помидор	100
рожки	200

шницель	120
соус	50
сок	200
Хлеб пшеничный 1 кусок	30
Хлеб ржаной 1 кусок	22
ВТОРОЙ УЖИН	
йогурт	500
печенье	100
ВСЕГО на сумму	
Директор	Тюфякова Г.А.
Зав. столовой	Рябкова С.Н.
Калькулятор	Березина К.А.

ВЕННОМ

октября

ЦЕНА
18,00
13,00
9,00
2,00
42,00
13,00
11,00
7,00
53,00
6,00
4,00
94,00
5
2,00
7,00
8,00

52,00
1,00
9,00
2,00
2,00
74,00
47,00
17,00
64,00
281,00