

МЕНЮ на 30 октября 2023					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат чайка	100	51,00	гуляш из куриной грудки	75/50	56,00
салат весенний	100	9,00	биточки	50	26,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп гороховый	250	21,00	сосиска в тесте	100	30,00
			булочка	75	8,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
капуста тушеная	150	17,00	суп молочный с вермишелью	250	9,00
рожки	150	6,00			
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			кисель	200	9,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю**30****октября**

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
суп молочный с вермишелью	250	12,00
бутерброд с сыром и маслом	95	17,00
булочка	75	5,00
кофейный напиток	200	5,00
		39,00
ОБЕД		
салат с сыром	100	30,00
суп гороховый	250	13,00
гуляш из курицы	75/50	35,00
капуста тушеная	230	14,00
кисель	200	6,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		102,00
ПОЛДНИК		
сосиска в тесте	100	19
сок фасованный	200	20,00
		39,00
УЖИН		
салат из свежей капусты	100	5,00
рожки	200	5,00
биточки	100	40,00
соус	50	1,00
чай	200	2,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		57,00
ВТОРОЙ УЖИН		
йогурт	500	47,00
вафли	100	52,00
		99,00
ВСЕГО на сумму		336,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	