

МЕНЮ на 12 марта 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
морковь по корейски	100	15,00	котлета особая	75	42,00
салат с крабовыми палочками	100	25,00	рыба жареная	1кг	760,00
			котлета мясная	50	24,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
рассольник	250	20,00	ватрушка с картофелем	75	8,00
сметана	10	5,00	булочка	75	9,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
картофельное пюре	150	15,00	каша манная	200	16,00
рис отварной	150	11,00	масло сливочное	10	12,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			компот из сухофруктов	200	8,00
			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

12

марта

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
каша манная с маслом	250/10	18,00
бутерброд масло/повидло	60	15,00
яйцо вареное	40	12,00
булочка	75	6,00
чай	200	3,00
		54,00
ОБЕД		
салат студенческий	100	10,00
рассольник со сметаной	250/10	15,00
картофельное пюре	200	13,00
котлета из мяса птицы	100	33,00
масло сливочное	10	8,00
компот из сухофруктов	200	5,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		88,00
ПОЛДНИК		
ватрушка с картофелем	75	5
груша	280	94,00
сок фасованный	200	28,00
		127,00
УЖИН		
салат из моркови	100	8,00
рис	200	10,00
рыба жареная	100	48,00
соус	50	1,00
чай	200	3,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		74,00
ВТОРОЙ УЖИН		
снежок	500	50,00
печенье	100	27,00
		77,00
ВСЕГО на сумму		420,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	