



(Ф.И.О.)

Меню на «22» 04 2021 года Школа №

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Ватрушка отварная	100	109,5	23-42
Ватрушка тушеная	150	112,6	6-78
Коржечики вафель с маком	200	155,2	8-14
Хлеб пшеничный	40	92,4	2-37
Хлеб ржаной	20	40,5	1-18
			49-89
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
Ватрушка отварная	100	109,5	23-42
Ватрушка тушеная	200	112,3	8-95
Коржечики вафель с маком	200	155,2	8-14
Хлеб пшеничный	50	115,5	2-96
Хлеб ржаной	30	60,75	1-78
			45-25
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Макаронная мука	100	77,4	3-67
Суп картофельный с грибами	250	148,5	14-24
Соусы отварные	100	260	38-94
Макаронная мука	150	168,45	3-47
Сок лимонно-вишневый	200	105,5	14-93
Хлеб пшеничный	50	115,5	2-96
Хлеб ржаной	30	60,75	1-78
			79-99
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Макаронная мука	100	77,4	3-67
Суп картофельный с грибами	250	148,5	14-24
Соусы отварные	100	260	38-94
Макаронная мука	180	202	4-15
Сок лимонно-вишневый	200	105,5	14-93
Хлеб пшеничный	70	161,7	4-14
Хлеб ржаной	50	101,25	2-96
			83-03
Полдник			
Творог домашний	50		
Молоко стерилизованное	200	104	11-55
			15-88
Дополнительно			

Шеф повар

Ответственный за питание