



Меню на «11» 10 2021 года Школа №6 (филиал)

Завтрак (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Омлет натуральный со сл. маслом ^{т/п}				160/5	314,25	36-11	
Чакао с яблоками ^{т/п}				200	118,6	9-08	
Хлеб пшеничный				30	69,3	1-92	
Хлеб ржаной				20	40,5	1-28	
Апельсин				220	88	20-45	
						68-84	
Завтрак (11-18)	Б/п	ОВЗ	5-кл	Выход	к/кал	Цена	
Омлет натуральный со сл. маслом				160/5	314,25	36-11	
Чакао с яблоками ^{т/п}				200	118,6	9-08	
Хлеб пшеничный				50	115,5	3-20	
Хлеб ржаной				20	60,45	1-92	
Апельсин				220	88	20-45	
						40-46	
Обед (6-10 лет)	Б/п	ОВЗ I-	II-	ГПД	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский					15	54	5-45
Суп молочный с макаронами ^{т/п}					250	181,5	9-45
Жюльета из цуккинт					100	388	24-49
Каша перловая					130	135	2-77
Сок яблочно-виноградный					200	46	15-31
Хлеб пшеничный					40	69,3	2-56
Хлеб ржаной					30	60,45	1-92
Апельсин					220	88	20-45
							83-30
Обед (11-18 лет)	Б/п	ОВЗ			Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский					15	54	5-45
Суп молочный с макаронами ^{т/п}					250	181,5	9-45
Жюльета из цуккинт					200	388	24-49
Каша перловая					200	180	3-69
Сок яблочно-виноградный					200	46	15-31
Хлеб пшеничный					40	161,8	4-48
Хлеб ржаной					50	101,3	3-20
Апельсин					220	88	20-45
							84-42
Полдник (6-10 лет)	ОВЗ	(11-18 лет)				к/кал	
Булочка дрожжевая					50	160,5	4-45
Молоко кефирное ^{т/п}					200	104	13-86
							18-31
Дополнительно							
Булочка дрожжевая					50	160,5	4-45
Сок яблочно-абрикосовый					200	46	15-31
Апельсин					220	88	20-45

Шеф повар *Маша*

Ответственный за питание *[подпись]*