



МЕНЮ Свободного выбора «СЫТНОЕ»

для ОУ №№
5,10,12,14,15,23,24,26,32,35,36,37,39,40,41,48,49,50,50ф,54ф,55,56,58,68,74,82,89,90,90ф,91,92,95,97,98
Ноябрь 2019 – февраль 2020 г.

I НЕДЕЛЯ		II НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.
Суп куриный рисовый с томатом	200	Суп куриный с вермишелью	200
Гуляш (свинина)	80/30	Мясо тушеное (говядина)	80/30
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	Картофель запеченный	150
Пастила	30	Мармелад	30
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Сок фруктовый	200	Компот из красной смородины	200
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
Свекольник с мясом и сметаной	200	Суп овощной с индейкой и сметаной	200
Курица запеченная с сыром	85	Запеканка картофельная с курицей	150
Капуста тушеная	150	Сосиска в тесте	50
Сырок глазированный	38	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Компот яблочно-смородиновый	200
Компот из кураги	200		
СРЕДА		СРЕДА	
Щи с мясом и сметаной	200	Суп картофельный с мясом	200
Рыба тушеная с овощами (минтай)	80/30	Сарделька отварная	100
Картофельное пюре	150	Макароны с маслом	150
Печенье овсяное	25	Вафельные трубочки	30
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
Компот из клубники	200	Компот фруктово – ягодный (вишня, лимон, мята)	200
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
Суп картофельный по – немецки (суп – пюре из овощей с колбасными изделиями)	200/10	Уха с рыбой (горбуша)	200
Плов с курицей	150	Курица запеченная	80
Пицца	65	Рис с маслом	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Пастила	1шт
Компот яблочно - смородиновый	200	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Компот из сухофруктов	200
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	
Суп из овощей с пшеном	200	Борщ с мясом и сметаной	200
Биточек мясной (говядина, курица)	80	Фрикадельки мясные с рисовой крупой (свинина, курица)	80
Булгур отварной с маслом	150	Спагетти с маслом	150
Кеке с изюмом	50	Лепешка Сырная	50
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
Компот из вишни	200	Компот из клубники и черноплодной рябины	200
СТОИМОСТЬ:	98-00	СТОИМОСТЬ:	98-00
III НЕДЕЛЯ		IV НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.
Суп-пюре из овощей с гречками	200/10	Суп картофельный по – итальянски на курином бульоне (вермишель stelline)	200
Котлета мясная (свинина, курица)	80	Мясо тушеное (свинина)	80/30
Рис с маслом	150	Рис с маслом	150
Мини - рулет	30	Печенье овсяное	25
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот яблочно-облепиховый	200	Компот яблочно-облепиховый	200
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
Суп куриный с рисом	200	Щи с мясом и сметаной (на свинине)	200
Биточек из рыбы (минтай, лук, морковь)	80	Котлета из птицы (курица)	80
Картофельное пюре	150	Спагетти с маслом	150
Булочка с маком	50	Печенье сахарное	2шт
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Напиток витаминизированный	200	Компот из кураги	200
СРЕДА		СРЕДА	
Суп гороховый с мясом (на свинине)	200	Борщ с мясом и сметаной	200
Печень по-строгановски	80/30	Биточек мясной (свинина, курица)	80/30
Макароны с маслом	150	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150
Зефир	40	Корж молочный	75
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
Компот яблочно - облепиховый	200	Компот яблочно-смородиновый	200
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
Борщ с фасолью (на индейке)	200	Суп рыбный с крупой (сайра)	200
Жаркое с мясом (свинина)	150	Сосиска отварная	100
Десерт творожный	50	Картофель запеченный Дофин	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Лепешка Сырная	50
Компот из клубники	200	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Компот из сухофруктов	200
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	
Рассольник с мясом и сметаной (на свинине)	200	Суп картофельный с мясными фрикадельками (свинина)	200
Курица запеченная с сыром	85	Филе птицы с овощным чатни (курица)	80
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	Макароны с маслом	150
Сдоба	50	Вафли	30
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
Компот яблочно - смородиновый	200	Компот из яблочно - смородиновый	200
СТОИМОСТЬ:	98-00	СТОИМОСТЬ:	98-00

***Внимание!** МАУ «Школьное питание» оставляет за собой право на внесение изменений в меню без изменения стоимости меню (замена в меню осуществляется на равноценные по стоимости и пищевой ценности продукты).