



МЕНЮ
Свободного выбора «АКАДЕМИЧЕСКОЕ»
Для МБНОУ «Городской классический лицей»
Ноябрь 2019 - февраль 2020г.

I НЕДЕЛЯ		II НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.
Паста с соусом болоньезе (спагетти, фарш мясной, томатная паста, чеснок, помидоры, специи)	150/80	Филе птицы (курица, запеченная в соусе)	100
Смесь ореховая (орехи грецкие, кешью, цукаты)	30	Паста (бантики)	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Смесь из вяленых ягод (изюм белый, клюква, вишня)	30
Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Чай с сахаром	200
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
Салат из курицы (курица, сыр, кукуруза, помидоры, соус)	100/20	Котлета мясная с морковью (свинина, курица, морковь)	100
Суп картофельный с мясными фрикадельками (свинина, говядина)	200	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180
Панкейки с маслом	95/5 (3шт)	Фрукт (яблоко)	150
Хлеб	40	Хлеб	40
Компот из клубники и черноплодной рябины	200	Компот из вишни	200
СРЕДА		СРЕДА	
Шашлык из свинины с картофелем с томатным соусом с зеленью	100/30	Салат куриный с ветчиной (филе птицы, ветчина, лук, сыр, огурцы, соус)	60/10
Горячий бутерброд на батоне (батон, сливочное масло, сыр моцарелла)	40	Тефтели рыбные с маслом (минтай)	100/10
Шоколад молочный	60	Картофельное пюре с маслом	180
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот из сухофруктов	200	Сок фруктовый	200
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
Микс салатов с курицей (филе птицы, смесь салатов, помидоры, орехи, масло оливковое)	100	Суп-пюре из индейки с овощами с сухариками	200/10
Котлета мясная (говядина, курица)	100	Кесадилья с ветчиной и помидорами с соусом	70/20
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	Батончик Мюсли (2 шт)	50
Хлеб	40	Хлеб	40
Компот яблочно-смородиновый	200	Компот фруктово-ягодный (вишня, лимон, мята)	200
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	
Куриные крылья запеченные в медовой глазури	100	Горячий бутерброд на батоне по-деревенски (батон, картофель, сыр)	40
Кус - кус с овощами	180	Суфле из птицы (курица)	100
Фрукт (бананы)	200	Капуста цветная отварная	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Сок фруктовый	200	Чай с сахаром и лимоном	200
СТОИМОСТЬ:	120-00	СТОИМОСТЬ:	120-00
III НЕДЕЛЯ		IV НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.
Филе птицы запеченное в розовом соусе (курица)	100	Паста с соусом карбонара (спагетти плоские, ветчина, сливки, сыр, зелень)	150/80
Булгур отварной с маслом	180	Смесь ореховая с вялеными фруктами (ананасы, курага, орехи кедровые)	30
Смесь ореховая с цитрусовыми (лимон, мандарин, фундук)	30	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Чай с черникой	200
Компот из кураги	200		
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
Куриные колбаски с сыром	100	Филе рыбы запеченное (минтай)	100
Картофельное пюре с маслом	180	Картофельное пюре с маслом	180
Фрукт (груша)	150	Батончик шоколадный с начинкой	45
Хлеб	40	Хлеб	40
Чай сахаром	200	Сок фруктовый	200
СРЕДА		СРЕДА	
Салат фруктовый (персики, груши, ананасы, вишня)	100		
Курица запеченная	100	Суп картофельный по – немецки (суп – пюре из овощей с колбасными изделиями)	200/10
Рис отварной с маслом	180	Дофинуа с курицей (курица, картофель, сыр, сливки) без контейнера	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Сок фруктовый	200	Чай с лимоном и мятой	200
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
Суп-пюре сырный	200/10	Запеканка мясная с капустой брокколи с маслом	200/10
Такос с курицей с соусом (лепешка, курица, помидоры, сыр)	60/20	Фрукт (мандарин)	150
Шоколадный батончик	45	Хлеб	40
Хлеб	40	Компот из красной смородины	200
Чай с сахаром и лимоном	200		
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	
Салат из курицы (филе птицы, яйцо, кукуруза, апельсины, соус)	60/10	Салат из моркови (сыр, морковь, чеснок, соус)	100
Гуляш (свинина)	100/50	Филе птицы с овощным чатни	100
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150/30
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Клюквенный глнтвейн (клюква, яблоко, лимон, корица)	200	Компот из ябл и жимолости	200
СТОИМОСТЬ:	120-00	СТОИМОСТЬ:	120-00

*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).