



МЕНЮ 2-Х КРАТНОГО ПРИЕМА ПИЩИ ДЛЯ ЛИЦЕИСТА

для МБНОУ «Лицей»
Ноябрь 2019 - февраль 2020г.

I НЕДЕЛЯ		II НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Блинчики с плодово – ягодной начинкой	120	Каша рисовая молочная с маслом	200/5
Чай с сахаром	200	Мини - рулет	35
<u>2-й прием пищи</u>		Батон нарезной	30
Котлета мясная (говядина, курица)	80	Чай с сахаром	200
Макароны с маслом	180	<u>2-й прием пищи</u>	
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	 Филе птицы (курица запеченная в соусе)	80
Компот из вишни	200	Спагетти с маслом	150
		Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Компот из красной смородины	200
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Пудинг из творога с изюмом со сгущенным молоком	120/20	Булочка бутербродная с кунжутом	50
Какао с молоком	200	Сыр порциями	15
<u>2-й прием пищи</u>		Масло сливочное порциями	10
		Какао с молоком	200
Салат овощной (капуста, морковь, масло)	100	<u>2-й прием пищи</u>	
Плов с мясом (свинина)	200	Домашние куриные колбаски с сыром	100
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Картофельное пюре	180
Компот из красной смородины	200	Фрукт (яблоко)	150
		Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Компот яблочно - вишневый	200
СРЕДА		СРЕДА	
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Сэндвич (булочка, котлета куриная , сыр, салатный лист, соус)	170	Сырники из творога со сгущенным молоком	120/20
Чай с сахаром и лимоном	200	Чай с сахаром и лимоном	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	
 Суп картофельный по – немецки (суп – пюре из овощей с колбасными изделиями)	200/10	 Горячий бутерброд на батоне (батон, масло сливочное, сыр моцарелла)	40
Говядина отварная	80	Гуляш из мяса (свинина)	80/30
Картофельное пюре	150	Рис с маслом	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Сок фруктовый	200	Компот из смородины	200
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Омлет натуральный	120	Омлет с сыром	120
Батон нарезной	30	Батон нарезной	30
Чай с сахаром и лимоном	200	Горячий шоколад	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	
Суп куриный с вермишелью	200	Салат из говядины (говядина, лук, яблоки, сыр, соус)	100
Биточек мясной (говядина, курица)	80	Котлета из птицы (курица)	80
Кус – кус с овощами	150	Картофель запеченный	180
Фрукт (груша)	150	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	 Компот фруктово – ягодный (вишня, мята, лимон)	200
Компот из клубники	200		
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	

<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Блинчики с маслом	80/10	Блинчики с плодово – ягодной начинкой	120
Горячий шоколад	200	Чай с сахаром	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	
Салат из курицы (салат листовой, филе птицы, сыр, помидор свежий, маслины)	60		
Курица запеченная	80	Свекольник с мясом и сметаной	200
 Биточек картофельный с помидорами и сыром	150	Жаркое с мясом (свинина)	200
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Фрукт (груша)	150
Компот яблочно - смородиновый	200	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Компот из клубники	200
СТОИМОСТЬ:	115-00	СТОИМОСТЬ:	115-00

III НЕДЕЛЯ		IV НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр.
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Омлет с колбасными изделиями	120	Каша манная молочная с маслом	200/5
Батон нарезной	30	Сыр порциями	15
Чай с сахаром	200	Батон нарезной	30
		Чай с сахаром	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	
Сарделька отварная	100	Филе птицы запеченное в розовом соусе (курица)	80
Макаронны с маслом	180	Макаронны с маслом	180
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот из кураги	200	Компот из вишни	200
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Ролл с курицей	75	Булочка сдобная	50
Чай с сахаром и лимоном	200	Сыр сливочный (треугольник)	17
		Батон нарезной	30
		Какао с молоком	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	
Салат овощной (помидоры, огурцы, перец, брынза, маслины, заправка)	100	Салат из курицы (филе птицы, сыр, помидоры, кукуруза, соус)	100/20
Рассольник с мясом и сметаной	200	 Котлета мясная с морковью (свинина, курица, морковь)	80
Котлета мясная (свинина, курица)	80	Картофель запеченный	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот яблочно - вишневый	200	Компот из клубники	200
СРЕДА		СРЕДА	
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Сендвич (булочка, котлета куриная, помидоры, сыр)	170	Омлет из свинины	120
Какао с молоком	200	Батон нарезной	30
		Чай с сахаром и лимоном	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	
Плов с мясом (свинина)	150	Борщ с мясом и сметаной (на индейке)	200
Фрукт (мандарин)	150	 Шашлык из свинины с картофелем с томатным соусом с зеленью	100/30
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Фрукт (яблоко)	150
Сок фруктовый	200	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Компот из смородины	200
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/20	 Запеканка из творога с вишней	140
Чай с сахаром	200	Горячий шоколад	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	

Салат из курицы (филе куриное, яйцо, кукуруза, апельсины, соус)	60/10	Салат из курицы (курица, яйцо, сыр, соус)	60/15
Котлета из птицы (курица)	80	Куриные нагетсы с соусом	100/30
Картофель запеченный с сыром	150	Картофельное пюре	180
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот из малины	200	Сок фруктовый	200
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	
<u>1-й прием пищи</u>		<u>1-й прием пищи</u>	
Хрустящие тосты к завтраку (хлеб для тостов, колбаса, сыр, огурцы, зелень)	140	Панкейки с ягодным соусом	95/20
Горячий шоколад	200	Чай с сахаром и лимоном	200
<u>2-й прием пищи</u>		<u>2-й прием пищи</u>	
Борщ с мясом и сметаной (на свинине)	200	Салат из курицы (салат листовой, филе птицы, сыр, помидор свежий, маслины)	60
 Курица запеченная в медовой глазури	80	Гуляш (свинина)	80/30
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	Рис с маслом	180
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот из сухофруктов	200	Компот из яблок и жимолости	200
СТОИМОСТЬ: 115-00		СТОИМОСТЬ: 115-00	

***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).