







МЕНЮ
Свободного выбора «Сытное»
 для ОУ №№ 1,7,11,16,17,19,21,25,28,31,33,44,45,51,52,54,62,65,69,71,78,84,85,93,94,96,99
 Март – май 2020 г.

I НЕДЕЛЯ		II НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр./шт.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр./шт.
Суп куриный рисовый с томатом	200	Суп картофельный с мясом	200
Гуляш	80/30	Курица запеченная	80
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	Рис с маслом	150
Вафля	2 шт	Сосиска в тесте	50
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот из яблок	200	Сок фруктовый	200
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
Щи с мясом и сметаной	200	Суп овощной с индейкой и сметаной	200
Плов с курицей	150	Мясо тушеное	80/30
Кекс с изюмом	50	Спагетти с маслом	150
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Вафельные трубочки	2шт
Компот из кураги	200	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
		Компот из красной смородины	200
СРЕДА		СРЕДА	
Свекольник с мясом и сметаной	200	Борщ с мясом и сметаной	200
 Рыба под рисом – сырной шапкой (Автор – Куценко Ж.В. – повар школы №37, финалист конкурса «Лучший школьный повар -2019»)	80	Дюфини с курицей	150
Картофельное пюре	150	Печенье овсяное	1шт
Пицца	65	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	 Компот фруктово – ягодный	200
Компот из клубники	200		
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
Суп картофельный по – немецки (суп – пюре из овощей с колбасными изделиями)	200/10	Уха с рыбой	200
Биточек мясной	80	Сарделька отварная	100
Булгур отварной с маслом	150	Макароны отварные с маслом	150
Сырок глазированный	1шт	Лепешка Сырная	50
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
Компот яблочно - смородиновый	200	Компот из клубники и черноплодной рябины	200
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	
Суп из овощей с пшеном	200	 Солянка овощная	200
Курица запеченная с сыром	85	Котлета мясная	80
Капуста тушеная	150	Картофель запеченный	150
Печенье овсяное	1шт	Мармелад	2шт
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот из вишни	200	Компот из сухофруктов	200
	СТОИМОСТЬ: 101-00		СТОИМОСТЬ: 101-00
III НЕДЕЛЯ		IV НЕДЕЛЯ	
ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр./шт.	ПОНЕДЕЛЬНИК	Выход, гр./шт.
Рассольник с мясом и сметаной	200	Суп картофельный по – итальянски на курином бульоне	200
Курица, запеченная с сыром	85	Мясо тушеное	80/30
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	Рис с маслом	150
Булочка с маком	50	Печенье овсяное	25
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот яблочно - облепиховый	200	Компот из кураги	200
ВТОРНИК		ВТОРНИК	
Суп гороховый с мясом	200	Щи с мясом и сметаной	200
Печень по - строгановски	80/30	Филе птицы с овощным чатни	80
Картофельное пюре	150	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150
Десерт творожный	1шт	Корж молочный	75
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
Компот из клубники	200	Чай с сахаром	200
СРЕДА		СРЕДА	
Суп – пюре из овощей с гречками	200/10	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200
Котлета мясная	80	Котлета из птицы	80
Макароны с маслом	150	Спагетти отварные с маслом	150
Зефир	1шт	Мармелад	2шт
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
Компот яблочно - смородиновый	200	Компот из вишни и черноплодной рябины	200
ЧЕТВЕРГ		ЧЕТВЕРГ	
Борщ с фасолью	200	Суп рыбный с крупой	200
Рыба тушеная с овощами	80/30	Сосиска отварная	100
Рис с маслом	150	Картофель, запеченный Дюфин	150
Сдоба	50	Вафли	2шт
Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20	Хлеб пшеничный витаминизированный/ржаной	30/20
Напиток витаминизированный	200	Сок фруктовый	200
ПЯТНИЦА		ПЯТНИЦА	
 Суп куриный с булгуром (Автор – Федоренко А.С. – повар школы №52, финалист конкурса «Лучший школьный повар -2019»)	200	Борщ с мясом и сметаной	200
Жаркое с мясом	150	Биточек мясной	80
Мини – рулет	1шт	Макароны отварные с маслом	150
Хлеб пшеничный/ржаной	30/20	Лепешка Сырная	50
Компот из сухофруктов	200	Хлеб пшеничный/ржаной	30/20
		Компот яблочно - клюквенный	200
	СТОИМОСТЬ: 101-00		СТОИМОСТЬ: 101-00

*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).