

# МЕНЮ

По столовой шк. № 11 на « 28 » января 2021 г.

Наименование блюд	Ккал	Выход в гр.	Цена
<b>1-4 классы 5 день</b>			
Биточки рубленные <sup>с луц</sup> и <sup>п. туш</sup>	215,5	80/10	42-29
Макароны с сыром	290,7	180	23-67
Хлеб пшеничный витаминизир.	92,7	38	1-37
Сок, Нектар, Вкусный	84	200	12-67
		<u>508</u>	<u>80</u>
<b>5-11 классы 8 день</b>			
Птица отварная с луц	251,5	100/5	69-31
Макаронные изделия отварные с соусом	349,5	150	10-82
Хлеб пшеничный витаминизир.	92,7	38	1-37
Напиток брусничный	84	200	13-50
		<u>493</u>	<u>95</u>
<b>Родительская плата</b>			
Каша пшенная молочная с луц		200/15	20-60
Хлеб пшеничный витаминизир.		38	1-37
Напиток брусничный		200	13-50
Булочка с маком		80	4-53
			<u>40</u>

Зав. производством

*А. В. Виноградова*  
 Директор *А. В. Виноградова*



ООО «Штрих»

## МЕНЮ

По столовой шк. № 11 на « 28 » января 2021 г.  
ОБЗ 1-4 класс 5 день

Наименование блюд	Ккал	Выход в гр.	Цена
Биточки с картофелем	215,9	80/10	42-29
Макароны с соусом	290,7	180	23-67
Хлеб пшеничный	92,7	38	1-37
Нектар, Вкусный	84	200	12-67
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	114	250/10	7-98
Медвежий и гусиный с рисом с соусом.	237,9	75/50	36-25
Картофельные котлеты	135,3	150	9-84
Хлеб пшеничный	184,3	76	2-74
Чай с сахаром	53,3	209/15/7	3-19
			140
		1391	

Зав. производством

А.А.А.

## МЕНЮ

По столовой шк. № 11 на « 27 » января 2021 г.  
 ОБЗ 5-11 класс 8 день

Наименование блюд	Ккал	Выход в гр.	Цена
Птица отварная с луком	251,5	100/5	69-31
Макаронные изделия			
отварные с овощами	349,5	150	10-82
Хлеб пшеничный витамин	92,7	38	1-37
Картофель отварной	87,8	200	13-50
Рассольник с мясом			
со сметаной	134,2	250/10	9-96
Котлеты мясные	166,4	70	34-99
Овощное рагу	123,1	150	9-98
Хлеб пшеничный витамин	184,7	76	2-74
Картофель отварной			
суп овощной	88	200	7-33
			160
		1249	

Зав. производством

Директор В.В. Захаров

ООО «Импульс»