



Утверждаю  
 Директор МБОУ «Ардинская СОШ»  
 Н.В.Васькина

**МЕНЮ**

« 3 » *март*

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				Энергетическая ценность в ккал
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>1-4 классы</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Булочка с сыром	30/20	7,75	13,4	15,1	212,2
3	Коржик из сметаны с сыром и	200	2,6	1,8	22,8	118,1
4	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
5	масло	2	40,7	46,0	26,8	238,3
Цена:		58 руб. 47 коп				
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Суп верми с кур	200	2,83	2,86	21,76	124,08
2	Машиновое	80	10,62	11,72	15,74	176,75
3	Пюре картофельное с маслом	150/30	1,36	3,34	19,82	100,8
4	Коржик с машиновым	200	0,07	0,01	15,81	61,62
5	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
6	хлеб рж	45	3,0	0,0	3,0	68,0
7	Сливки с сахаром	2	4,8	2,8	7,77	335,8
Цена:		89 руб. 43 коп				
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша манная с маслом	205,	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Коржик машиновое с сыром и	200	2,6	1,8	22,8	118,1
3	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
<b>Обед</b>						
1	Суп верми с кур	250/25	2,83	2,86	21,76	124,08
2	Машиновое	80,	10,62	11,72	15,74	176,75
3	Пюре картофельное с маслом	150/30	1,36	3,34	19,82	100,8
4	Коржик с машиновым	200	0,07	0,01	15,81	61,62
5	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
5	хлеб рж	45	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена:		89 руб. 54 коп				
<b>Полдник</b>						
<i>Z</i>						
Цена						