



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Сернурская СОШ № 1»

И.А. Заболотских

Меню приготавливаемых блюд

4 сентября-8 сентября

Понедельник 4 сентября

		Масса	Масса	Ккал
ЗАВТРАК	Каша вязкая пшеничная	180	200	178/198
	Сыр порциями	25	30	97/108
	Хлеб пшеничный	40	50	128
	Компот из плодов и ягод сушеных	200	200	116

ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми	200	250	252/286
	Сырники из творога	150	200	219/291
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160
	Чай с сахаром	200	200	58

ВТОРНИК 5 сентября

ЗАВТРАК	Каша вязкая рисовая	180	200	137/242
	Хлеб пшеничный	40	50	128
	Масло порциями	10	20	75/150
	Какао с молоком	200	200	148

ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	108/120
	Пюре картофельное	200	200	218
	Котлета из мяса кур и говядины	60	90	245/368
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160
	Компот из плодов сушеных(курага)	200	200	126
	Огурцы свежие	50	100	13/26

СРЕДА 6 сентября

ЗАВТРАК	Каша рассыпчатая гречневая	150	200	216/288
	Яйца вареные	60	60	63
	Компот из плодов сушеных(изюм)	200	200	106
	Хлеб пшеничный	40	50	128

ОБЕД	Рассольник Ленинградский	200	250	135/169
	Макаронные изделия отварные	150	180	245/294
	Сарделька паровая отварная	90	90	308
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160
	Кофейный напиток	200	200	160

ЧЕТВЕРГ 7 сентября

ЗАВТРАК	Плов из птицы	150	200	235/313
	Хлеб пшеничный	40	50	128
	Компот из свежих плодов (яблоко)	200	200	148

ОБЕД	Щи из свежий капусты с картофелем	200	250	88/110
	Каша вязкая пшеничная	180	200	178/198
	Печень по-строгановски	90	90	195
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160
	Чай с лимоном	200	200	60
		50	50	25

ПЯТНИЦА 8 сентября

ЗАВТРАК	Каша вязкая манная	180	200	166/184
	Хлеб пшеничный	40	50	128
	Какао с молоком	200	200	148

ОБЕД	Суп Крестьянский с крупой	200	250	112/140
	Пюре картофельное	200	200	218
	Рыба запеченая	90	90	145
	Напиток из плодов шиповника	200	200	94
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160

Завед. производством

Э.В. Бирюкова

(Бирюкова.Э.В.)