



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Сернурская СОШ № 1»

И.А.Заболотских

Меню приготавливаемых блюд
2 мая-5 мая

ВТОРНИК 2 мая				
ЗАВТРАК	Каша рассыпчатая гречневая	150	200	149/216
	Сыр порциями	20	30	112/134
	Хлеб пшеничный	40	40	128
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	116

ОБЕД	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	120
	Рис отварной	150	200	171/228
	Гуляш из мяса кур	25/25	30/30	115/230
	Хлеб ржаной	40	50	160
	Чай с сахаром	200	200	58
	Помидоры свежие	50	50	27

СРЕДА 3 мая				
ЗАВТРАК	Каша вязкая пш-полтавская	200	200	198
	Яйца вареные	40	40	63
	Кофейный напиток	200	200	160
	Хлеб пшеничный	40	50	128

ОБЕД	Борщ с капустой и картофелем	250	250	106
	Сырники из творога	150	180	560
	Компот из плодов сушеных (курага)	200	200	126
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160

ЧЕТВЕРГ 4 мая				
ЗАВТРАК	Каша вязкая пшеничная	200	200	198
	Гуляш	50	60	125/201
	Хлеб пшеничный	40	50	128
	Чай с лимоном	200	200	60

ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми	250	250	286
	Макаронные изделия отварные	200	200	294
	Рыба запеченная	60	90	77/115
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160
	Компот из свежих плодов (яблоко)	200	200	148
		50	50	25

ПЯТНИЦА 5 мая				
ЗАВТРАК	Оладьи	150	180	420/560
	Компот из плодов сушеных (изюм)	200	200	106
ОБЕД	Рассольник Ленинградский	250	250	135
	Каша (молочная) вязкая полтавская	200	200	200
	Кофейный напиток	200	200	160
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160

Завед. производством



(Бирюкова.Э.В.)