



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Сернурская СОШ № 1»

И.А. Заболотских

Меню приготовляемых блюд

18 марта-22 марта

понедельник 18 марта

ЗАВТРАК	Каша вязкая пшениная	180	200	137/242
	Сыр порциями	20	25	75/150
	Хлеб пшеничный	40	50	128/136
	Компот из плодов и ягод сушеных	200	200	148

ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми	200	250	108/120
	Сырники из творога	200	200	218
	Хлеб ржано-пшеничный	80	80	160
	Чай с сахаром	200	200	63

Вторник 19 марта

ЗАВТРАК	Каша вязкая рисовая	180	200	137/242
	Масло порциями	10	20	75/150
	Хлеб пшеничный	40	50	128/136
	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	80	80	160
	Компот из плодов сушеных (курага)	200	200	126
	Огурцы свежие гарнировка	60	100	13/26

Среда 20 марта

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	Борщ с капустой и картофелем	200	250	135/169
	Макаронные изделия отварные	150	180	245/294
	Сардельки паровые отварные	90	90	308
	Хлеб ржано-пшеничный	80	80	160
	Кофейный напиток	200	200	160
	Помидоры свежие гарнировка	60	100	20/27

Четверг 21 марта				
завтрак	Плов из птицы	150	200	235/313
	Компот из свежих плодов (яблоко)	200	200	148
	Хлеб пшеничный	40	50	128
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	88/110
	Вареники отварные	150	180	143
	Хлеб ржано-пшеничный	80	80	160
	Чай с лимоном	200	200	60

ПЯТНИЦА 22 марта				
ЗАВТРАК	Оладьи	150	200	420/560
	Компот из плодов сушеных	200	200	106
ОБЕД	Суп Крестьянский с крупой	200	250	112/140
	Пюре картофельное	200	200	218
	Рыба запеченная	90	90	145
	Напиток из плодов шиповника	200	200	94
	Хлеб ржано-пшеничный	80	80	160
	Свекла вареная порционная	60	100	25

Завед. производством



(Бирюкова.Э.В.)