



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Сернурская СОШ № 1»

И.А.Заболотских

**Меню приготавливаемых блюд
4 марта - 7 марта**

понедельник 4 марта

ЗАВТРАК	Каша вязкая пшеничная	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 5 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 6 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 7 марта

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

Завед. производством



(Бирюкова.Э.В.)