



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Сернурская СОШ №1»
И.А.Заболотских

Меню приготовляемых блюд 5 июня - 9 июня

ПОНЕДЕЛЬНИК 5 июня

		Масса	Ккал
ЗАВТРАК	Каша вязкая пшенично-полтавская	200	198
	Яйца вареные	60	63
	Хлеб пшеничный	40	128
	Компот из свежих плодов	200	148
ОБЕД	Суп картофельный с бобовыми	220	149
	Рис отварной	150	228
	Хлеб ржано-пшеничный	40	160
	Печень по-строгановски	100	162
	Чай с лимоном	200	60

ВТОРНИК 6 июня

ЗАВТРАК	Каша вязкая манная	200	184
	Хлеб пшеничный	40	128
	Масло порциями	10	75
	Какао с молоком	200	148
	Конфеты шоколадные	60	164
ОБЕД	Суп картофельный с макаронными	220	120
	Каша вязкая пшеничная	180	207
	Котлеты рыбные	90	98
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
	Компот из плодов сушеных (изюм)	200	106
	Перец сладкий гарнировка	100	27

СРЕДА 7 июня

ЗАВТРАК	Каша рассыпчатая гречневая	150	216
	Сыр порциями	30	123
	Кофейный напиток	200	160
	Хлеб пшеничный	40	128
	Нектар	100	
ОБЕД	Суп с мясными фрикадельками на костном бульоне	220	159
	Макаронные изделия отварные	180	294
	Гуляш из мяса кур	100	321
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
	Пряники	60	127
	Компот из плодов и ягод сушеных	200	124

ЧЕТВЕРГ 8 июня

ЗАВТРАК	Рагу из птицы	150	174
	Хлеб пшеничный	40	128
	Напиток из плодов шиповника	200	94
	Киви свежие	100	58

ОБЕД	Суп Крестьянский с крупой	220	122
	Пюре картофельное	180	151
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
	Чай с сахаром	200	58
	Печенье	60	109

ПЯТНИЦА 9 июня

ЗАВТРАК	Каша вязкая пшен-полтавская	180	180
	Кофейный напиток	200	160
	Хлеб пшеничный	40	128
	Кондитерское изделие	80	250

ОБЕД	Рассольник Ленинградский	220	231
	Плов из птицы	150	235
	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	200	126
	Хлеб ржано-пшеничный	80	160
	Огурцы свежие гарнировка	100	17

Заведующая производством: Э.В. Бирюкова (Бирюкова Э.В.)