



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «Сернурская СОШ № 1»

И.А.Заболотских

**Меню приготавливаемых блюд  
5 февраля-9 февраля**

**понедельник 5 февраля**

<b>ЗАВТРАК</b>	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
<b>ОБЕД</b>	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 6 февраля**

<b>ЗАВТРАК</b>	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

<b>ОБЕД</b>	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 7 февраля**

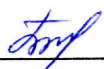
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша рассыпчатая гречневая	150	200	216/288
	Яйца вареные	60	60	63
	Компот из плодов сушеных (изюм)	200	200	106
	Хлеб пшеничный	40	50	128

<b>ОБЕД</b>	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 8 февраля				
ЗАВТРАК	Плов из птицы	150	200	235/313
	Хлеб пшеничный	40	50	128
	Компот из свежих плодов (яблоко)	200	200	148
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	88/110
	Каша вязкая пшенная	180	200	178/198
	Печень по-строгановски	90	90	195
	Хлеб ржано-пшеничный	80	80	160
	Чай с лимоном	200	200	60
	Перец сладкий	60	90	13/27

ПЯТНИЦА 9 февраля				
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.)