



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МОУ Сернурская СОШ №1
 И.А. Заболотских
Меню приготовляемых блюд
6 марта-10 марта
ПОНЕДЕЛЬНИК 6 марта

		Масса	Масса	Ккал
ЗАВТРАК	Каша вязкая пшеничная	200/7	200/7	198
	Яйца вареные	40	40	63
	Хлеб пшеничный	40	40	128
	Напиток из плодов шиповника	200/15	200/15	94
ОБЕД	Суп картофельный с рыбными консервами	200	250	92/115
	Плов из птицы	150	200	234/313
	Хлеб ржаной	40	40	160
	Чай с лимоном	200/15	200/15	60

ВТОРНИК 7 марта

ЗАВТРАК	Каша вязкая манная	200/7	200/7	184
	Хлеб пшеничный	40	40	128
	Какао с молоком	200/15	200/15	148
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем	200/20	250/20	88
	Пюре картофельное	200/7	200/7	242
	Котлеты	50	50	98
	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	160
	Компот из плодов сушеных	200/18	200/18	116
	Помидор свежий гарнировка	50	100	20

ЧЕТВЕРГ 9 марта

ЗАВТРАК	Жаркое по-домашнему	150	200	190/254
	Хлеб пшеничный	40	40	128
	Чай с сахаром	200/15	200/15	58
ОБЕД	Суп с мясными фрикадельками	250/20	250/20	159
	Макаронные изделия отварные	200/10	200/10	294
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	160
	Рыба припущенная	90	90	44
	Капуста тушеная	50	100	170
	Компот из плодов и ягод сушеных	200/15	200/15	126

ПЯТНИЦА 10 марта

ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	200/2	250/4	141
	Масло порциями	10	10	75
	Кофейный напиток	200/15	200/15	160
	Хлеб пшеничный	40	40	128
ОБЕД	Суп Крестьянский с крупой	220/20	250/20	122
	Каша вязкая полтавская	180/7	200/7	198
	Сарделька паровая отварная	50	50	308
	Компот из плодов и ягод сушеных(изюм)	200/15	200/15	106
	Хлеб ржано- пшеничный	40	40	160
	Свекла вареная порционная	50	50	25

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