

Директор

УТВЕРЖДАЮ

И.Мелёхина

ПРИМЕРНОЕ 10-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
для МКОУ «Пителинская СОШ» на 2022-2023 учебный год для 5-11 классов



Наименование блюд	
Обед	1 день
Салат из свеклы 60	
Щи из свежей капусты с картофелем 250	
Плов из курицы 70/100	
Чай 200	
Печенье 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	2 день
Салат из белокочанной капусты с морковью 60	
Суп вермишелевый 250	
Котлета рыбная (минтай) 80	
Каша гречневая рассыпчатая 100	
Кисель 200	
Хлеб пшеничный 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	3 день
Салат из моркови 60	
Борщ с капустой, картофелем 250	
Котлета из печени 75	
Макароны отварные 100	
Какао с молоком 200	
Хлеб пшеничный 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	4 день
Салат из капусты с морковью 60	
Суп картофельный с пшеном и фрикадельками 250/70	
Молочная рисовая каша 100	
Компот 200	
Хлеб пшеничный 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	5 день
Винегрет 60	
Суп картофельный с рисом 250	
Каша гречневая рассыпчатая 100	
Курица тушеная 70	
Компот 200	
Печенье 20	
Хлеб ржаной 60	

Обед	6 день
Салат из свеклы 60	
Суп гороховый с картофелем 250	
Голень тушеная с овощами 50/50	
Макароны отварные 100	
Компот из сухофруктов 200	
Хлеб пшеничный 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	7 день
Салат из белокочанной капусты со свеклой 60	
Борщ с капустой и картофелем 250	
Макароны отварные с сыром 100/30	
Какао с молоком 200	
Печенье 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	8 день
Салат из капусты с морковью 60	
Суп вермишелевый с картофелем 250	
Котлета из печени 75	
Рис отварной 100	
Кисель 200	
Хлеб пшеничный 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	9 день
Салат из капусты 60	
Щи из свежей капусты с картофелем 250	
Шницель из курицы 70	
Макароны отварные 100	
Чай 200	
Хлеб пшеничный 20	
Хлеб ржаной 60	
Обед	10 день
Салат из белокочанной капусты с морковью 60	
Суп картофельный рыбный из консервов 250	
Котлета мясная 80	
Каша перловая 100	
Компот 200	
Печенье 20	
Хлеб ржаной 60	