

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

МЕНЮ НА 15.03.24 г.
(7-11 лет)



№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	4,82	2,03	37,69	258	15,75
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	50	5,77	6,57	6,83	144	34,39
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,71
342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	27,88	115	8,92
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	26,2	2,08	0,36	8,76	45	1,86
	II ЗАВТРАК						
ПР	кондитерское изделие	1 шт	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
42	Салат картофельный с соленым огурцом	60	1,05	3,71	5,55	60	11,94
101	Суп картофельный с крупой	200	1,85	2,05	15,29	87	6,56
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	10,73
279	Тефтели 2-ой вариант	90/20	6,95	16,1	11,62	222	62,18
10	Сок	200	0,75		20,57	85	11,33
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25
ПР	Хлеб ржаной	40	3,4	1,32	17	104	2,43

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы



**МЕНЮ НА 15.03.24 г.
(12 лет и старше)**

№ рецеп- туры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,54	10,03	45,24	309	18,91
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	100	15,35	20,48	14,51	304	70,41
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,71
342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	27,88	115	8,92
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25