

# МЕНЮ ЧОУ СОШ «Личность»

1-я неделя

## ПОНЕДЕЛЬНИК

### ЗАВТРАК

Макароны с сыром	150/30
Масло сливочное	10
Бутерброд с соленой рыбой и огурцом	30/30/20
Сырок творожный глазированный	50
Чай с молоком	200
Хлеб	30
Фрукты	200

### ОБЕД

Борщ полтавский с пампушками	250/12,5
Бефстроганов	60/50
Каша гречневая рассыпчатая	150
Салат из кваш.капусты с зел.горош.	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Булочка	100
Йогурт питьевой	290
Чай с сахаром	200

## ВТОРНИК

### ЗАВТРАК

Каша геркулесовая молочная	200/10
Яйцо с зеленым горошком	40/30
Масло сливочное	10
Мясная гастрономия	15
Сыр порциями	15
Кофейный напиток	200
Хлеб	30
Фрукты	250

### ОБЕД

Рассольник ленинградский	250/12,5
Рыба припущенная	75
Картофельное пюре	150
Салат из капусты огурцом	100
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Ватрушка с творогом	100
Йогурт «Растишка»	200
Чай с лимоном	200

## СРЕДА

### ЗАВТРАК

Ассорти из сухофруктов (орехи, чернослив, курага)	75
Запеканка творожная с джемом	150/50
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Мясная гастрономия	15
Какао с молоком	200
Хлеб	30
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп-лапша с курицей	250/25
Цыпленок запеченный	75
Рис с овощами	150
Икра свекольная	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Горячий бутерброд(ветчина, сыр)	30/30/20
Печенье	50
Молоко «Тема»	200
Напиток брусничный	200

## ЧЕТВЕРГ



### ЗАВТРАК

Каша молочная манная	300/10
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Мясная гастрономия	15
Чай с лимоном	200
Хлеб	30
Фрукты	250

### ОБЕД

Солянка мясная по-домашнему	250/30
Биточки мясные по-белорусски	75
Отварной картофель	150
Салат витаминный	100
Компот из замороженный ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Пирожок	100
Йогурт «Актимель»	100
Напиток клюквенный	200

## ПЯТНИЦА

### ЗАВТРАК

Омлет натуральный с сыром	150
Масло сливочное	10
Огурцы консервированные	40
Кукуруза консервированная	40
Вафли	50
Кофейный напиток	200
Хлеб	30
Фрукты	250

### ОБЕД

Бульон с яйцом и сухарями	250/20
Филе куриное по-строгановски	75/75
Картофельное пюре	150
Салат из моркови с яблоками	100
Напиток лимонный	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Кеке «Столичный»	100
Шоколад «Аленка»	20
Сок	200
Чай с лимоном	200

# МЕНЮ ЧОУ СОШ «Личность»

2-я неделя



## ПОНЕДЕЛЬНИК

### ЗАВТРАК

Сосиска отварная	100
Макароньы отварные	150
Бутерброд с икрой лососевой	20/10/30
Рождок вафельный творожный	50
Хлеб	30
Чай с лимоном	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Борщ с фасолью	250/12,5
Рыба запеченная	75
Картофельное пюре	150
Салат из квашенной капусты с зел.горошком	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Булочка	100
Йогурт питьевой	290
Напиток черничный	200

## ВТОРНИК

### ЗАВТРАК

Ассорти из сухофруктов (орехи, чернослив, курага)	75
Каша пшеничная молочная	200/10
Мясная гастрономия	15
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Напиток кофейный	200
Хлеб	30
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп гороховый	250/12,5
Жаркое по-домашнему	50/150
Винегрет	100
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Пирожок	100
Молоко «Тема»	200
Шоколад «Аленка»	
Чай с сахаром	200

## СРЕДА

### ЗАВТРАК

Каша молочная манная	200/10
Яйцо отварное с зеленым горошком	40/30
Мясная гастрономия	15
Сыр порциями	15
Масло сливочное	10
Хлеб	30
Чай с лимоном	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп-лапша с курицей	250/25
Голубцы ленивые	75
Каша гречневая	150
Сельдь с луком	50/40
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Кольцо заварное	100
Йогурт «Актимель»	100
Чай с сахаром	200

## ЧЕТВЕРГ

Лапшевник творожный со сгущ.молоком	150/50
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Мясная гастрономия	15
Хлеб	30
Чай с лимоном	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Бульон с яйцом и сухарями	250/20
Поджарка из куриного филе	75
Рис с овощами	150
Салат витаминный	100
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Пряники	50
Сок	200
Шоколад	20
Чай с сахаром	200

## ПЯТНИЦА

### ЗАВТРАК

Омлет натуральный с ветчиной	150
Огурец консервированный	40
Кукуруза консервированная	40
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Сушка	30
Хлеб	30
Какао с молоком	200
Фрукты	

### ОБЕД

Суп рыбный по-суворовски	250/20
Бефстроганов	60/50
Макароньы отварные	150
Салат «Столичный»	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Слойка	100
Коктейль «Растишка»	200
Напиток клюквенный	200



# МЕНЮ ЧОУ СОШ «Личность»

3-я неделя



## ПОНЕДЕЛЬНИК

### ЗАВТРАК

Сарделька отварная	140
Макаронны отварные	130
Бутерброд с соленой рыбой	30/30
Хлеб	30
Напиток кофейный	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп картофельный с клецками	250/20
Рыба под польским соусом	75/30
Картофельное пюре	150
Салат из квашенной капусты с зел.горошком	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Сочник	100
Йогурт питьевой	290
Чай с лимоном	200

## ВТОРНИК

### ЗАВТРАК

Каша манная молочная	200/10
Яйцо отварное с зеленым горошком	40/30
Мясная гастрономия	15
Масло сливочное	10
Сырок творожный	50
Хлеб	30
Чай с лимоном	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Борщ полтавский с пампушками	250/12,5/50
Плов с мясом	50/150
Огурец консервированный	100
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Вафли	50
Молоко «Тема»	200
Чай с сахаром	200

## СРЕДА

### ЗАВТРАК

Пудинг творожный со сгущ.молоком	150/50
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Хлеб	30
Какао с молоком	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп рыбный по-суворовски	250/20
Шницель мясной	75
Картофельное пюре	100
Капуста тушеная	50
Салат кубанский	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Кольцо заварное	100
Коктейль «Растишка»	200
Чай с сахаром	200

## ЧЕТВЕРГ

### ЗАВТРАК

Ассорти из сухофруктов (орехи, чернослив, курага)	75
Макаронник с мясом	150
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Хлеб	30
Чай с молоком	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Бульон с яйцом и сухарями	250/20
Гуляш из говядины	60/50
Каша гречневая	150
Салат витаминный	100
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Коржик молочный	100
Йогурт «Актимель»	100
Напиток клюквенный	200

## ПЯТНИЦА

### ЗАВТРАК

Омлет натуральный с сыром	150
Огурец порционно	40
Кукуруза консервированная	40
Мясная гастрономия	15
Масло сливочное	10
Хлеб	30
Чай с лимоном	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Солянка мясная по-домашнему	250/30
Плов с мясом	50/150
Сельдь с луком	50/40
Огурец консервированный	60
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Ватрушка с творогом	100
Сок	200
Напиток лимонный	200

# МЕНЮ ЧОУ СОШ «Личность»

4-я неделя



## ПОНЕДЕЛЬНИК

### ЗАВТРАК

Ассорти из сухофруктов (орехи, чернослив, курага)	75
Сосиска отварная	100
Макароны отварные	150
Огурцы порционно	40
Бутерброд с икрой лососевой и маслом	20/10/30
Хлеб	30
Чай с молоком	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп фасолевый с индейкой	250/25
Котлета натуральная	75
Рис с овощами	150
Салат из квашенной капусты с зел. горошком	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Круассан	40
Молоко «Тема»	290
Чай с лимоном	200

## ВТОРНИК

### ЗАВТРАК

Каша рисовая молочная	200/10
Яйцо отварное с зеленым горошком	40/30
Мясная гастрономия	15
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Сырок творожный	50
Чай с лимоном	200
Хлеб	30
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп вермишелевый с курицей	250/20
Рыба отварная под маринадом	75/50
Картофельное пюре	150
Салат столичный	100
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Пирожок	100
Йогурт питьевой	290
Чай с сахаром	200

## СРЕДА

### ЗАВТРАК

Сухой завтрак с молоком	40/200
Мясная гастрономия	15
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Хлеб	30
Какао с молоком	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Борщ из свежей капусты	250/12,5
Поджарка из куриного филе	75
Макароны отварные	150
Икра свекольная	100
Сок	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Печенье	50
Коктейль «Растишка»	200
Напиток брусничный	200

## ЧЕТВЕРГ

### ЗАВТРАК

Каша манная молочная	200/10
Масло сливочное	10
Сыр порциями	15
Мясная гастрономия	15
Хлеб	30
Чай с лимоном	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Суп гороховый	250/12,5
Азу	75/150
Картофельное пюре	150
Салат из моркови с сыром	100
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Пирожное Безе	100
Йогурт «Актимель»	100
Чай с сахаром	200

## ПЯТНИЦА

### ЗАВТРАК

Омлет натуральный с ветчиной	150
Огурец консервированный	40
Кукуруза консервированная	40
Мясная гастрономия	15
Сыр порциями	15
Масло сливочное	10
Хлеб	30
Какао с молоком	200
Фрукты	250

### ОБЕД

Бульон с яйцом и сухарями	250/20
Цыпленок запеченный	150
Картофель запеченный	100
Сельдь с луком	50/40
Компот из замороженных ягод и фруктов	200
Хлеб	90

### ПОЛДНИК

Хачапури	100
Сок	200
Чай	200