

СОГЛАСОВАНО

Директор

Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

Директор

ООО "Школьник-ЮЗ"

Савельева И.Б.



МЕНЮ (Льготное) 19 сентября 2017 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ЗАВТРАК С 1-4 кл	73,81 р.
14,36 8	9,144	16,112	204,176	80	Запеканка из творога Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
0,04		16,1	65,2	200	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ОБЕД С 1-4 кл	129,85 р.
1,72	4,42	6,09	71,34	60	Салат Мозаика Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
1,92	2,34	14,62	87,7	200	Суп картофельный с фрикадельками Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
15,80 4	2,52	13,776	140,94	120	Тефтели рыбные Рыба филе Трески н/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	Соус томатный Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
2,664	3,072	17,268	107,604	120	Пюре картофельное Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	Сок фруктовый	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ЗАВТРАК С 5-11 кл	80,02 р.
17,96	11,43	20,14	255,22	100	Запеканка из творога Творог 9%, Крупа Манная, Сахар-песок, Яйцо диетическое, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Сметана	
0,72	0,85	5,55	32,8	10	Молоко сгущенное с сахаром 8.5 % жирности	
0,04		16,1	65,2	200	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
2,32	2,95		36,4	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	Хлеб из муки пшеничной	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ОБЕД 1 С 5-11 кл	147,41 р.
2,87	7,37	10,15	118,9	100	Салат Мозаика Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
2,4	2,925	18,275	109,625	250	Суп картофельный с фрикадельками Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
15,80 4	2,52	13,776	140,94	120	Тефтели рыбные Рыба филе Трески н/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
0,498	0,882	2,544	20,619	30	Соус томатный Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
3,33	3,84	21,585	134,505	150	Пюре картофельное Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
2	0,2	20,2	92	200	Сок фруктовый	
3	1,16	20,56	104,8	40	Хлеб из муки пшеничной	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	Хлеб ржано-пшеничный	



Главный технолог _____

Зав. производством _____