

СОГЛАСОВАНО

Директор № 2009

Ф.И.О.

с/г. Васильева И.В.



УТВЕРЖДЕНО

Директор

ООО "Школьник-ЮЗ"

Савельева И.Б.



МЕНЮ

27 октября 2017 г.

| Белки | Жиры | Углеводы | Калор. | Выход, г | |
|-------|-------|----------|--------|----------|--|
| | | | | | Обед с 3-7 ДС |
| 0,75 | 3,288 | 5,22 | 53,454 | 60 | Икра из уваренных кабачков Кабачки б/з, Лук репчатый свежий очищенный п/ф, Масло растительное, Томат-паста, Соль |
| 2,1 | 5,11 | 11,09 | 98,72 | 200 | Суп крестьянский с крупой (крупя перловая) Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Картофель свежий, Крупа Перловая, Морковь свежая очищенная п/ф, Лук репчатый свежий очищенный п/ф, Масло растительное, Соль, Сметана |
| 7,58 | 2 | 7,62 | 78,77 | 50 | Котлеты рубленые из фарша рыбного Рыба филе Трески н/к с/м, Молоко, Хлеб пшеничный в нарезке, Яйцо диетическое, Соль, Сухари панировочные, Масло растительное |
| 2,52 | 2,484 | 20,364 | 113,82 | 120 | Картофель отварной Картофель свежий, Масло сливочное, Соль |
| 0,75 | 0,15 | 15,15 | 64,95 | 150 | Сок фруктовый |
| 1,6 | 0,6 | 10 | 51,8 | 20 | Хлеб из муки пшеничной первого сорта |
| 1,32 | 0,22 | 8,2 | 40,06 | 20 | Хлеб ржано-пшеничной |

Главный технолог

Иван

Зав. производством

Юлия