

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 6

Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕН

Генеральный директор

ООО "Московский школьник"

Николаев П.Ю.

## МЕНЮ (Льготное) 2 марта 2016 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>завтрак 1 интернат</b>	<b>71,23 р</b>
9,925	11,55	42,15	312,725	250	<b>Каша овсяная молочная</b>	
					Крупа Геркулес, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное	
0,04		16,1	65,2	200	<b>Чай с лимоном</b>	
					Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон	
1,5	0,58	10,28	52,4	20	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
4,64	5,9		72,8	20	<b>Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%</b>	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>завтрак 2 интернат</b>	<b>22,52 р</b>
5,8	5	8	106	200	<b>Кефир</b>	
10,60	27,85	226,18	4,7	50	<b>Кекс с шоколадом</b>	
5					Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль, Яйцо диетическое, Какао-порошок, Сода пищевая (натрий двууглекислый), Масло растительное	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>обед интернат</b>	<b>129,50 р</b>
2,87	7,37	10,15	118,9	100	<b>Салат Мозаика</b>	
					Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
7,4	5,675	11,825	117	250	<b>Суп куриный</b>	
					Мясо кур (п/ф бедро, голень, грудка) с/м, Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Масло растительное, Соль, Макароны изделия (Вермишель яичная)	
23,42	0,88		101,02	120	<b>Рыба (филе) припущенная</b>	
					Рыба филе Трески н/к с/м, Соль	
3,33	3,84	21,585	134,505	150	<b>Пюре картофельное</b>	
					Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
0,1	0,02	17,26	70,08	200	<b>Напиток вишневый</b>	
					Вишня б/з, Сахар-песок	
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
2,24	0,44	19,76	92,8	40	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>полдник интернат</b>	<b>53,00 р</b>
3,65	1,5	27,5	138,1	50	<b>Пирожок с яблочным джемом</b>	
6	6,4	9,4	120	200	<b>Молоко</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	<b>ужин интернат</b>	<b>101,48 р</b>
16,57	19,875	24,775	342,575	250	<b>Голубцы ленивые</b>	
5					Говядина котлетная часть с/м, Капуста белокочанная очищенная, Крупа Рисовая, Масло растительное, Томат-паста, Сметана, Соль	
0,46	0,15	29,11	125	200	<b>Напиток витаминный</b>	
					Шиповник, Сахар-песок, Изюм	
0,08	8,25	0,08	74,8	10	<b>Масло коровье сладкосливочное несоленое</b>	
3	1,16	20,56	104,8	40	<b>Хлеб из муки пшеничной</b>	
1,12	0,22	9,88	46,4	20	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	ужин 2 интернат 5-11	38,56 р
0,72	0,54	18,54	84,6	180	Груша	

Главный технолог



Зав. производством

