

ООО «Четыре А»

Утверждаю:

Директор: Банира А.С.

Согласовано

Директор МОУ СОШ №36
Вайник Е.Ю./

Примерный вариант меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов

Стоимость дето-дня питания в размере 70,74 рублей

Название блюда	Выход (вес) порции (мл или гр)
1 неделя	
<u>Понедельник</u>	
Макароны с сыром и маслом	180
Какао с молоком	200
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Груша порционная	100
Итого:520	
<u>Вторник</u>	
Омлет натуральный	140
Чай с лимоном	200/5
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Яблоко порционное	100
Итого:485	
<u>Среда</u>	
Каша пшеничная с маслом	200/10
Кофейный напиток на молоке	200
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Сыр порционный	15
Банан порционный	100
Итого:565	

<u>Четверг</u>	
Запеканка творожно-морковная с соусом	160/20
Чай с сахаром	200/15
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Итого:435	
<u>Пятница</u>	
Котлета куриная с соусом	80/50
Греча отворная	150
Чай с лимоном	200/5
Хлеб ржанно-пшеничный	30
Масло сливочное	10
Итого:525	
2 неделя	
<u>Понедельник</u>	
Каша геркулесовая с маслом	200/10
Какао с молоком	200
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Сыр порционный	15
Банан порционный	100
Итого:565	
<u>Вторник</u>	
Колбаса припущенная с соусом	80/50
Макароны отварный	150
Чай с сахаром	200
Хлеб ржанно-пшеничный	30
Масло сливочное	10
Итого:520	
<u>Среда</u>	
Омлет натуральный	140
Чай с лимоном	200/5

Масло сливочное	10
Хлеб пшеничный	30
Яблоко порционное	100
Итого:485	
<u>Четверг</u>	
Пудинг из творога с молоком стущ.	100/20
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	30
Масло сливочное	10
Итого:360	
<u>Пятница</u>	
Котлета рыбная любительская с соусом	75/50
Пюре картофельное	150
Чай с сахаром	200
Масло сливочное	10
Хлеб ржанно-пшеничный	30
Итого:515	