



Директор ГАПОУ

«Бунинский ветеринарный техникум»

Гиниятуллин И.М.

«05» ноября 2025 г.

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
для организации питания обучающихся в
ГАПОУ «Буинский ветеринарный техникум»

г. Буинск, 2025г.

Понедельник

Наименование	Цена руб.
Борщ из свежей капусты с говядиной	30
Каша ячневая с маслом сливочным	15
Салат из моркови	10
Сосиска докторская	15
Хлеб пшеничный (2 кус.)	5
Сосиска в тесте	30
Пицца	30
Пирожок	15
Компот из яблок	10

Вторник

Наименование	Цена руб.
Суп рисовый с говядиной	30
Овощное рагу	15
Сосиски отварные	15
Хлеб пшеничный (2 кус.)	5
Сосиска в тесте	30
Пицца	30
Булочка сдобная	10
Пирожок	15
Компот из яблок	10

Среда

Наименование	Цена руб.
Суп гороховый с говядиной	30
Макароны отварные	15
Салат из свежей капусты	10
Курица жареная	35
Хлеб пшеничный (2 кус.)	5
Сосиска в тесте	30
Пицца	30
Пирожок	15
Булочка сдобная	10
Компот из яблок	10

Четверг

Наименование	Цена руб.
Борщ из свежей капусты с говядиной	30
Каша рисовая с маслом сливочным	15
Котлеты из рыбы	30

Салат из моркови	10
Хлеб пшеничный (2 кус.)	5
Сосиска в тесте	30
Пицца	30
Пирожок	15
Булочка сдобная	10
Компот из яблок	10

Пятница

Наименование	Цена руб.
Щи из свежей капусты с говядиной	25
Каша гречневая с маслом сливочным	15
Салат из свеклы	10
Сосиска молодежная (котлета)	25
Хлеб пшеничный (2 кус.)	5
Сосиска в тесте	30
Пицца	30
Пирожок с повидлом	15
Компот из яблок	10