



А.В. Жидец

МЕНЮ

Столовая лицея №18
на 20 Февраля 2025 г.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

Меню: Комплекс №1Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	50-80	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	150	9-80	4.51	5.53	22.13	158
Чай полусладкий, 200/10	210	2-50	0	0	9.98	40
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	033	3-13	2.14	0.33	13.53	66
Печенье сахарное (Кремарио, 1 шт)	012	3-20	0.78	2.28	8.28	56
Итого по меню Комплекс №1		69-43	20	19	66	525

Меню: Комплекс №2Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленные (огурцы) порционно, 220/10	230	66-40	13.76	14.92	20.64	273
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	5-10	0.24	0.05	15.16	58
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	025	2-10	1.62	0.25	10.25	50
Пирожки печёные с курагой ИЛИ Пряники (Северные или Зареченские) 2 шт	080/078	15-00	5.13	1.8	41.84	206
Итого по меню Комплекс №2		88-60	21	17	88	587

Меню: Комплекс №4Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленные (огурцы) порционно, 220/10	230	66-40	13.76	14.92	20.64	273
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	5-10	0.24	0.05	15.16	58
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	025	2-10	1.62	0.25	10.25	50
Пирожки печёные с курагой ИЛИ Пряники (Северные или Зареченские) 2 шт	080/078	15-00	5.13	1.8	41.84	206
Скидка		-15-45	0	0	0	0
Итого по меню Комплекс №4		73-15	21	17	88	587

Меню: Комплекс №5Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Каша пшеничная вязкая	115	6-10	3.17	4.24	18.24	124
Чай полусладкий, 180/5	185	1-60	0	0	5	19
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	020	1-90	1.3	0.2	8.2	40
Итого по меню Комплекс №5		9-60	4	4	31	183

Меню: Комплекс №6Двухразовое питание учащихся 1-4 кл с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	50-80	12.28	10.72	11.69	205
Каша гречневая вязкая	150	9-80	4.51	5.53	22.13	158
Чай полусладкий, 200/10	210	2-50	0	0	9.98	40
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	033	3-13	2.14	0.33	13.53	66
Печенье сахарное (Кремарио, 1 шт)	012	3-20	0.78	2.28	8.28	56

Двухразовое питание учащихся 1-4 с ОВЗ и МОБ - ОБЕД

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа перловая/	250	19-10	2.23	5.69	19.88	131
Чай с сахаром, 200/15	215	3-20	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	031	2-93	2.01	0.31	12.71	62
Пряник в индивидуальной упаковке (1 шт)	040	15-00	2.04	2.08	29.48	144
Итого по меню Комплекс №6		109-66	26	27	143	919

Меню: Комплекс №7Двухразовое питание учащихся 5-11 кл с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК

Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленные (огурцы) порционно, 220/10	230	66-40	13.76	14.92	20.64	273
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/5	220	5-10	0.24	0.05	15.16	58
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	025	2-10	1.62	0.25	10.25	50
Пирожки печёные с курагой ИЛИ Пряники (Северные или Зареченские) 2 шт	080/078	15-00	5.13	1.8	41.84	206

Двухразовое питание учащихся 5-11 класс ОВЗ и МОБ - ОБЕД

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа перловая/	200	15-30	1.79	4.56	15.89	107
Чай с сахаром, 200/15	215	3-20	0.2	0.05	15.01	57
Хлеб ИЛИ Батон (порциями)	027	2-56	1.75	0.27	11.07	54
Итого по меню Комплекс №7		109-66	24	22	130	805

Зав. производством:

Калькулятор: