

Меню на 19 мая 2021 г

Для обучающихся 1-4 классов, в том числе детей из ММС

Выход блюдо, г	Наименование блюд	белки	жиры	угле- воды	ккал
10	Сыр (порциями)	3	3		36
50	Котлеты рубленые из птицы	11	8	10	160
100	Макаронные изделия отварные	6	5	36	212
20	Соус томатный		1	1	14
200	Чай с сахаром	1	2	12	70
125	Йогурт	3	2	10	74
30	Хлеб пшеничный витаминизированный	2		14	71

Для детей с ОВЗ и детей-инвалидов

Выход блюдо, г	Наименование блюд завтрак	белки	жиры	угле- воды	ккал
10	Сыр (порциями)	3	3		36
50	Котлеты рубленые из птицы	11	8	10	160
100	Макаронные изделия отварные	6	5	36	212
20	Соус томатный		1	1	14
200	Чай с сахаром	1	2	12	70
125	Йогурт	3	2	10	74
30	Хлеб пшеничный витаминизированный	2		14	71
Выход блюдо, г	Наименование блюд обед	белки	жиры	угле- воды	ккал
60	Салат из свеклы отварной с яблоками	1	3	5	51
250	Суп картофельный с горохом	15	8	16	197
60	Сосиски отварные	10	9	2	132
100	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	9	7	40	253
20	Соус томатный		1	1	14
200	Чай с лимоном и сахаром	1	2	12	70
50	Хлеб пшеничный витаминизированный	2		12	59

Для обучающихся 5-11 классов, питающихся на родительские взносы

Выход блюдо, г	Наименование блюд	белки	жиры	угле- воды	ккал
100	Винегрет овощной				
80/170	Плов из мяса птицы	13	16	39	350
200	Чай с сахаром	1	2	12	70
85	Хлеб пшеничный витаминизированный				

Повар: _____ Сиярина Н.П.