



Меню приготавливаемых блюд

СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ «Лицей №23»

_____ № _____
(название учреждения)

Е.А. Лукьянова

На отпуск питания для свободной раздачи

« 25 » апреля 2022 г.

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Цена, руб.
	Овеша с софалом	100	31 ²
	Суп-пюре томатный	250/25	20 ²
	Картофельное пюре	150	19 ²
	Дозято	150	25 ²
	Динь овощная	150	13 ²
	Среда овощная	150	15 ²
	Молоко кислом овощная	150	9 ²
	Соус	50	4 ²
	Гречка тушенная	50/50	45 ²
	Котлета говяжья	50	90 ²
	Котлета куриная	45/50	50 ²
	Курица тушенная	100	65 ²
	Кремль кур.е тушенная	2шт	50 ²
	Делезь по-строгановски	50/50	56 ²
	Фрикадельки по шеф-повару	100	99 ²
	Мясная по шеф-повару	100	55 ²
	Салатик мясной	100/30	65 ²
	Соус к овощной	100	32 ²
	Котлета	200	10 ²

Заведующий производством



Меню приготавливаемых блюд

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ «Лицей №23»

_____ 23
 (название учреждения)

Е.А. Лукьянова

На отпуск питания для свободной раздачи

№ 25 от апрель 2022 г.

Наименование приема пищи	Наименование блюда	Вес блюда, гр.	Цена, руб.
	Веник с сыром	100	31 =
	Суп мясной домашний	250/25	20 =
	картофельное пюре	150	29 =
	Дезерт	150	25 =
	Дес. шоколадный	150	13 =
	Чаша шоколадная	150	15 =
	Слоеный десерт шоколадный	150	9 =
	Соус	50	4 =
	Гречка тушенная	50/50	75 =
	Котлета говяжья	70	90 =
	Котлета куриная	70/50	50 =
	Курица по-французски	100	65 =
	Фрикадельки по-французски	2 шт	50 =
	Делись по-строгановски	50/50	36 =
	Фрикадельки по-строгановски	100	99 =
	Салат по-французски	100	55 =
	Салат мясной	100/30	65 =
	Салат с овощами	100/30	32 =
	Мороженое	200	10 =

