

МЕНЮ
на « 5 » апрель 2024 г.

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Суп в тарелке	2,80	3,0	0,0	35,80	10 (7-11)
	2. Кошачья морозилка	4,60	5,90	0,0	41,70	20 (12-18)
	3. Кошачья морозилка	5,50	6,50	26,40	185,80	220 (7-11)
	4. Кошачья морозилка	6,20	8,40	30,0	211,20	250 (12-18)
	5. Кошачья морозилка	4,7	3,50	12,50	100,40	200
ЗАВТРАК	6. Хлеб	2,3	0,2	14,8	70,80	30 (7-11)
	7. Хлеб	3,0	0,3	19,7	93,80	40 (12-18)
	Всего:					Смесь 50-00 (1-4к)
						37-00 (5-11к)
						58-00 (7-11к)
ОБЕД с 1-4 класс бесплатно	1. Овощной суп	0,60	0,0	2,0	11,60	60 (7-11)
	2. Суп с курицей	1,07	0,16	3,40	19,80	100 (12-18)
	3. Суп с курицей	4,70	5,60	5,70	92,20	200 (7-11)
	4. Суп с курицей	5,50	6,60	8,50	115,70	250 (12-18)
	5. Крокот с котлетой	12,80	17,30	15,30	266,80	100
	6. Мясные котлеты	5,3	4,9	32,80	196,80	150 (7-11)
	7. Мясные котлеты	6,4	5,9	39,40	256,20	180 (12-18)
	8. Соус фруктовый	1,0	0,2	20,20	86,60	200
ОБЕД	9. Хлеб	1,52	0,16	9,84	46,90	25 (7-11)
	10. Хлеб	2,28	0,24	14,76	70,80	30 (12-18)
	11. Хлеб	1,65	0,30	9,90	48,90	25 (7-11)
	12. Хлеб	1,98	0,36	11,88	58,70	30 (12-18)
Всего:					Смесь 87-00 (1-4к)	
					90-00 (5-11к)	

Директор

Надежда

Диспетчер

Олеся