

Согласовано:



ОУ лицей №3  
С.Погорелова

МЕНЮ 25 сентября 2025 г. (9 день)

Индивидуальный предприниматель Шкурюпатов Петр Александрович

1. Горячее питание учащихся возрастная группа от 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход в граммах
<b>ЗАВТРАК</b>	
Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом 50/50	100
Макаронные изделия отварные	150
Икра кабачковая	60
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	30
<b>ЦЕНА</b>	<b>70.00</b>
Наименование блюда	Выход в граммах
<b>ОБЕД</b>	
Икра кабачковая	60
Суп картофельный с крупой(пшеница)	200
Жаркое по-домашнему	200
Компот из свежих плодов	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
Хлеб пшеничный	40
<b>ЦЕНА</b>	<b>70.00</b>

2. Горячее питание учащихся возрастная группа от 11 лет и старше

Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом 50/50	100
Макаронные изделия отварные	180
Икра кабачковая	100
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	40
<b>ЦЕНА</b>	<b>70.00</b>

3. Горячее питание учащихся с ОВЗ возрастная группа от 7 до 11 лет

Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом 50/50	100
Макаронные изделия отварные	150
Икра кабачковая	60
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	30
Икра кабачковая	60
Суп картофельный с крупой(пшеница)	200
Жаркое по-домашнему	200
Компот из свежих плодов	200
Хлеб ржано-пшеничный	20
Хлеб пшеничный	40
<b>ЦЕНА</b>	<b>147.00</b>

4. Горячее питание учащихся с ОВЗ возрастная группа от 11 лет и старше

Котлеты рубленые из птицы со сметанным соусом	100
Макаронные изделия отварные	180
Икра кабачковая	100
Чай с лимоном	207
Хлеб пшеничный	40
Икра кабачковая	100
Суп картофельный с крупой(пшеница)	250
Жаркое по-домашнему	200
Компот из свежих плодов	200
Хлеб ржано-пшеничный	30
Хлеб пшеничный	50
<b>ЦЕНА</b>	<b>155.00</b>