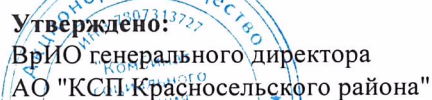


МЕНЮ

4 день

26.03.2026



Лапин С.А.

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		1,50	10,20	7,60	128,00	100
Борщ с капустой, картофелем, курой и со сметаной						
свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, курица, сметана		4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5
Печень по-строгановски						
печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста		8,89	6,12	6,83	124,33	100
Макаронные изделия отварные						
макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная		6,36	5,04	30,00	228,00	180
Апельсин свежий						
Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Вафли						
Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Компот из кураги						
абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микроутриентами						
Батон обогащенный микроутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Зав. производством