

1-4 класс (7-11 лет) План-меню на 10 ноября (среда) Первая неделя	
Наименование блюд	Выход
<u>Завтрак 1-4 класс</u>	
<i>Бифитекс домашний (н/ф заморозж м/ц)</i>	90
Рожки отварные (макаронные изделия-50гр,масло слив- 6 гр)	150
Горошек зелёный консервированный (<i>брутто-41,7 гр</i>)	25
Кисломолочный напиток «Биолакт» 1/100	1 шт
Кисель плодово-ягодный витаминизированный (кисель -25 гр, сахар-5 гр)	200
Батон витаминный с микронутриентами	37
<u>Завтрак 1-4 класс (льготный/платный)</u>	
<i>Бифитекс домашний (н/ф заморозж м/ц)</i>	90
Рожки отварные (<i>макаронные изделия-50гр,масло слив- 6 гр</i>)	150
Горошек зелёный консервированный(<i>брутто--41,7гр</i>)	25
Кисель плодово-ягодный витаминизированный (кисель -25 гр, сахар-5 гр)	200
Батон витаминный с микронутриентами	40
<u>Обед 1-4 класс</u>	
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью (говядина 1 с-16 гр, зелень сушеная- 0,2 гр)	10/250
Рыба запеченная (филе трески – 92,4 гр, лимонная кислота-0,03 гр, мука пшенич.-3гр, сухари паниров.-5гр)	80
Картофельное пюре (<i>картофель н/ф-119 гр, молоко пакет-22,4 гр, масло сливочное-5,6 гр</i>)	140
Чай с сахаром (чай-1гр, сахар-10гр)	200
Хлеб полезный с микронутриентами	23
<u>Обед 1-4 класс (льготный/платный)</u>	
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью (горох-20гр, говядина 1 с-16 гр, зелень сушеная- 0,2гр)	10/250
Рыба запеченная (филе трески -92,4гр, лимонная кислота-0,03 гр, мука-3гр, сухари-5гр) (<i>закладка рыбы указана примерная, фактическая будет после контрольной отработки</i>)	80
Картофельное пюре (<i>картофель н/ф-119 гр, молоко пакет-22,4 гр, масло сливочное-5,6 гр</i>)	140
Чай с сахаром (чай-1гр, сахар-10гр)	200
Хлеб полезный с микронутриентами	30
<u>Полдник</u>	
Оладьи со сгущенным молоком (<i>меланж-2,8 гр</i> , молоко пакет-56 гр, дрожжи прессов-1,6 гр, молоко сгущенное-20 гр)	100/20
Компот из ягод (смесь ягод заморозж-30 гр)	200
Яблоко (1 шт-120 гр)	1 шт