



МЕНЮ

«Верхнелюбазжская школа – интернат»

на «4» сентября 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Каша гречневая мед	240	240
	Чай с сахаром и корицей	10/40	10/60
	Чай	200	200
2-й завтрак			
	Сок фруктовый	200	200
	Сгущ	60	60
Обед			
	Салат из капусты	60	100
	Суп корейский с корочкой	300	300
	Пюре из картофеля	75/50	75/50
	Пюре картофельное с маслом	200	200
	Компот из сухофруктов	200	200
	Хлеб	40	100
Ужин 1			
	Пюре картофельное с сосисой	100	100
	Картофельное пюре	200	200
	Чай с сахаром	10/40	10/60
	Чай	200	200
	Омлет сос.	30	30
Ужин 2			
	М. мясо мед	200	200
	Пюре картофельное с сосисой	100	100

Повар

Шелл



МЕНЮ

«Верхнелюбазжская школа – интернат»

на «5» февраля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Какао пышное медов	240	240
	Торт медовый и сыр	10/10/40	10/10/60
	чай	200	200
2-й завтрак			
	Сок фруктовый	200	200
	Бюгет	40	40
	и фрукты	1кг	1кг
Обед			
	Салат заправки	60	100
	Суп с грибами картошкой	300/25	300/25
	Творог и сыр	310	310
	Хлебобулочные изделия	200	200
	Хлеб	70	100
Ужин 1			
	Полдник и чай	100	100
	Корюшковые морепродукты	200	200
	Торт медовый	10/40	10/60
	чай	200	200
	Хлеб	50	70
Ужин 2			
	Какао	200	200
	Творожные сырники	50	50

Повар

Сид



МЕНЮ

«Верхнелюбазжская школа – интернат»

на «6» февраля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Желе мясное	240	240
	сливочное варенье	40	40
	Чай с молоком и сахаром	10/40	10/60
	Чай	200	200
2-й завтрак			
	Сос. фруктов	200	200
	Варенье	40	40
	Фрукты	1шт	1шт
Обед			
	Винегрет овощной	60	100
	Карш со сметаной	300/10	300/10
	Греча тушеная с овощ	100	100
	Картофельное пюре	200	200
	Компот из сух	200	200
	Хлеба	40	100
Ужин 1			
	Борщ картофельный с овощ	75/50	75/50
	Мясное варенье	200	200
	Чай с молоком	10/40	10/60
	Чай	200	200
	Хлеб	50	70
Ужин 2			
	Молоко	200	200
	Желе со сметаной	80	80

Повар

Силь



МЕНЮ

«Верхнелюбазжская школа – интернат»

на «7» сентября 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Каши геркулесовые мал	240	240
	Творог сладкий	30/40	30/60
	Чай	200	200
2-й завтрак			
	Сал. фруктовый	200	200
	Сдоба	60	60
Обед			
	Салат из капусты с май	60	100
	Пюре картофельное	300	300
	Курица тушеная	100	100
	Картофель фри с соусом	200	200
	Компот из сухофрукт	200	200
	Десерт	40	100
Ужин 1 с соусом			
	Шницель из филе кур	100/50	100/50
	Творог створенный	200	200
	Творог сладкий	10/40	10/60
	Чай	200	200
	Десерт	50	40
Ужин 2			
	Рис. котлет с мясом	200	200
	Пюре	50	50

Повар

[Signature]