



МЕНЮ

«Верхнелюбазжская школа – интернат»

на «1» февраля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Рисовый суп с сосисками	10/40	10/60
	Машина с маслом. Дрессировка	240	240
	Чай	200	200
2-й завтрак			
	Сос. фрукты с маслом	200	200
	Варенье	40	40
	Фрукты	100	100
Обед			
	Салат из овощей	60	100
	Суп гороховый	300	300
	Пюре картофельное с сосисками	100	100
	Фрукты. Овощное	200	200
	Картофель с сосисками	200	200
	Хлеб	40	100
Ужин 1			
	Запеканка картофельная		
	с овощами (сметана)	250	250
	Овощи с маслом	30	30
	Рис с маслом	10/40	10/60
	Чай	200	200
	Хлеб	50	70
Ужин 2			
	Картофель	200	200
	Пюре картофельное с маслом	100	100

Повар

Евгений



МЕНЮ

«Верхнелюбазжская школа – интернат»

на «2» февраля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Сосиски свиные	80	80
	Омлет	40	40
	Чай	10/40	10/60
	Хлеб	200	200
	Сметана	30	30
2-й завтрак			
	Сок фруктовый	200	200
	Печенье	40	40
	Компота здр	50	50
Обед			
	Курица отварная	60	100
	Пюре картофельное	300	300
	Картофельное пюре	45/30	45/50
	Чай	200	200
	Компота здр	200	200
	Омлет	40	100
Ужин 1			
	Компота здр	100	100
	Картофельное пюре	200	200
	Чай	10/40	10/60
	Хлеб	200	200
	Сметана	30	40
Ужин 2			
	Пюре картофельное	100	100
	Хлеб	10/30	50

Повар

С. С.



МЕНЮ

«Верхнелюбазжская школа – интернат»

на «3» февраля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Мороженое сливочное с сиропом	240	240
	Чай сладкий и сыр	10/10/40	10/10/60
	чай	200	200
2-й завтрак			
	Сок фруктовый	200	200
	Вафли	40	40
	Фрукты (яблоки)	1 шт	1 шт
Обед			
	Щи со свеклой	60	100
	Суп куриный с вермишелью	200	300
	Курочка запеченная	100	100
	Пюре картофельное	200	200
	Компот из фруктов	200	200
	Хлеб	70	100
Ужин 1			
	Мясные котлеты с соусом	90/50	90/50
	Картофельное пюре	200	200
	Чай с колбасой	30/40	30/60
	чай	200	200
	Хлеб	50	70
Ужин 2			
	Хлеб	200	200
	Пюре	100	100

Повар

Синица