



МЕНЮ

«Верхнелюбажская школа – интернат»

на «10» апреля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
ЗАВТРАК			
	Каши. ман. Дружба	240	240
	Творог с маслом и сахаром	10/40	10/40
	Чай	200	200
2-й завтрак			
	Сос. фруктовый	200	200
	Сдоба	50	50
Обед			
	Винегрет, овощи	60	100
	Курица с картошкой	300/10	300/10
	Товар тушеный с овощами	100	100
	Картофельное пюре	200	200
	Компот из сухофруктов	200	200
	Хлеб	70	100
Ужин 1			
	Сырный тушеный	75	75
	Картофель с овощами	200	200
	Творог с маслом	10/40	10/40
	Чай с сахаром	200	200
	Хлеб	50	70
Ужин 2			
	Картофель	200	200
	Творог с маслом	50	50

Повар

Андрей



МЕНЮ

«Верхнеліпецкая школа – інтэрнат»

на «14» апреля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
З.ВТРАК			
	Каши молочная и овсяная	240	240
	Фрукты и овощи	10/10/10	10/10/10
	Чай	200	200
2-й завтрак			
	Сос. с фруктами	200	200
	Варенье	40	40
	Сладкое	100	100
Обед			
	Суп куриный	60	100
	Суп с грибами и овощами	300/25	300/25
	Пюре картофельное	100/50	100/50
	Пюре картофельное	200	200
	Картофель тушеный	200	200
	Хлеб	40	100
Ужин 1			
	Суп куриный с овощами	100	100
	Рис отваренный	200	200
	Фрукты с йогуртом	30/40	30/60
	Чай	200	200
	Хлеб	50	70
Ужин 2			
	Суп куриный с овощами	200	200
	Пюре картофельное	80	80

Повар

Григорьев



МЕНЮ

«Верхнелюбазская школа – интернат»

на «14» апреля 2025 год

№	Наименование	Выход	
		от 7 до 12 лет	от 12 до 18 лет
З.ВТРАК			
	Каши молочная и овсяная	240	240
	Чай	10/10/40	10/10/60
	Хлеб	200	200
2-й завтрак			
	Сос. фруктовое	200	200
	Ватрушки	40	40
	Хлеб	100	100
Обед			
	Суп куриный с овощами	60	100
	Суп с грибами и картофелем	300/25	300/25
	Филе куриное с овощами	100/50	100/50
	Пюре картофельное	200	200
	Желе	200	200
	Хлеб	40	100
Ужин 1			
	Суп мясной с овощами	100	100
	Рис отварной	200	200
	Чай с конфетами	30/40	30/60
	Хлеб	200	200
	Хлеб	50	70
Ужин 2			
	Сос. свиной с овощами	200	200
	Хлеб	80	80

Повар

Григорьев