

## ДВОТИЖНЕВЕ ПЕРСПЕКТИВНЕ МЕНЮ

страв, які готуються в їдальні Кризької ЗОШ І-ІІІ ступенів

у зимово-весняний період на 2020-2021 навчальний рік

### ІІ тиждень

|                  | Найменування страв  | Вихід страв<br>1-4 класи  | Вихід страв<br>5-11<br>класи  |
|------------------|---|---|---|
| <b>ПОНЕДІЛОК</b> | <b>СУП</b> картопляний з фрикадельками<br><b>КАША</b> рисова з<br><b>вершковим маслом</b> ( масло солодко<br>вершкове 73,0 %)<br><b>соус з томатом</b><br><b>Відварене яйце</b><br><b>Салат</b> зі свіжої білокачанної капусти<br>або квашені овочі<br>Хліб білий пшеничний<br>Чай чорний заварний<br>Сир «Марківський»<br>Свіже яблуко банан | 250<br>150<br><br>30<br>20гр. ½<br><br>50<br>45<br>200<br>15<br>100 | 300<br>200<br><br>30<br>20 гр. ½<br><br>75<br>50<br>200<br>20<br>70 |
| <b>ВІВТОРОК</b>  | <b>Борщ</b> з капусти та картоплею<br><b>КАША</b> пшенична розсипчаста з<br><b>вершковим маслом</b> ( масло солодко<br>вершкове 73,0 % )<br><b>Тюфтеля</b><br><b>Салат</b> із відвареного буряка або ікра<br>кабачкова<br>Хліб білий пшеничний<br>Какао з молоком<br>Банан або яблуко   | 250<br>150<br><br>60<br>50<br><br>45<br>150<br>100                  | 300<br>200<br><br>60<br>75<br><br>50<br>150<br>70                   |
| <b>СЕРЕДА</b>    | <b>СУП</b> картопляний з рисовою крупною<br>Каша пшоняна розсипчаста з<br><b>вершковим маслом</b> ( масло солодко<br>вершкове 73,0 % )<br><b>соус з томатом</b><br><b>Риба жарена хек</b><br><b>Салат з моркви та сиру</b><br>Хліб білий пшеничний<br>Чай чорний без цукру<br>Сир «Марківський»<br>Яблуко або банан                           | 250<br>150<br><br>30<br>60<br>50 / 20<br>45<br>200<br>15<br>100     | 300<br>200<br><br>30<br>60<br>50 / 20<br>50<br>200<br>20<br>70      |