

<b>II тижд.</b>  <b>ЧЕТВЕР</b>	<b>СУП</b> картопляний з гречаною крупою	<b>250</b>	<b>300</b>
	Відварені макаронні вироби <b>вершковим маслом</b> ( масло солодко вершкове 73,0 % )	<b>150</b>	<b>200</b>
	<b>Гуляш з курячого філе</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
	<b>Салат</b> зі свіжої білокачанної капусти або квашені огірки	<b>50</b>	<b>75</b>
	Хліб білий пшеничний	<b>45</b>	<b>50</b>
	Чай чорний без цукру	<b>200</b>	<b>200</b>
	Сир «Марківський»	<b>15</b>	<b>20</b>
	Свіже яблуко	<b>100</b>	<b>70</b>
<b>П'ЯТНИЦЯ</b>	<b>Печеня по-домашньому</b>	<b>200</b>	<b>250</b>
	<b>Ікра кабачкова</b>	<b>30</b>	<b>50</b>
	<b>Суп молочний з манною крупою</b>	<b>100</b>	<b>125</b>
	булка з яблуком	<b>100</b>	<b>100</b>
	Хліб білий пшеничний	<b>30</b>	<b>35</b>
	Сок фруктовий	<b>150</b>	<b>150</b>

**В примірному двотижневому меню використані:**

- 1.Збірник рецептурних страв для харчування школярів.К.:Техніка,1987
- 2.Клопотенко Є.В. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих Львів .Літопис.2019