

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



### МЕНЮ (Льготное)

6 день

*В.И. Филиппов* 2024 г.

Выход, г	Завтрак кадетов для 5-8 классов на 2024 год
220	<b>Омлет с морковью</b> Яйца куриные, Молоко, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль Б - 16,1 г, Ж - 18,7 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 285,2 ккал
200	<b>Кофейный напиток</b> Кофейный напиток (не содержащий натуральный кофе), Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 107 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,0 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136,0 ккал
50	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 6,0 г, Ж - 5,0 г, У - 22,5 г, ЭЦ - 138,0 ккал
200	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,8 г, Ж - 0,4 г, У - 16,2 г, ЭЦ - 86,0 ккал
125	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке</b> Б - 4,9 г, Ж - 2,5 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 102,9 ккал

Выход, г	Обед кадетов для 5-8 классов на 2024 год
100	<b>Салат из свежей моркови с яблоком</b> Морковь свежая, Яблоки свежие, Масло растительное, Сахар-песок, Соль Б - 0,85 г, Ж - 0,1 г, У - 7,86 г, ЭЦ - 83,3 ккал
250/15/10	<b>Щи из квашеной капусты с картофелем, отварной курицей и сметаной</b> Капуста квашенная, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Томатная паста, Масло сливочное, Соль, Сметана, Курица отварная Б - 6,1 г, Ж - 8,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 187,1 ккал
100/40	<b>Печень, тушёная в соусе</b> Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 13,5 г, Ж - 18,9 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 271,5 ккал
200	<b>Пюре картофельное</b> Картофель свежий, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 5,8 г, Ж - 7,2 г, У - 24,8 г, ЭЦ - 188,0 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
30	<b>Пряник</b> Б - 1,8 г, Ж - 0,9 г, У - 23,4 г, ЭЦ - 100,8 ккал

Главный технолог

Зав. производством