

## МЕНЮ на 10.03.2025 г.

Сезон: весенне-летний, неделя: вторая, день 6 примерного меню

### 1-4 класс

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Вес порции
2	7	18	113			
13,68	12,16	6,76	191,2	54-29м	Фрикадельки из говядины	100
5,32	4,92	32,8	196,8	54-1г	Макароны отварные	150
0,98	0,72	2,66	21,1	54- 3соус	Соус красный основной	30
0,19	0,04	6,42	26,8	54-2г	Чай с сахаром	200
2,18	0,28	13,18	64.	Пром	Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	30

### 5-11 класс

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Вес порции
2	7	18	113			
13,68	12,16	6,76	191,2	54-29м	Фрикадельки из говядины	100
7,1	6,56	43,74	262,4	54-1г	Макароны отварные	200
0,98	0,72	2,66	21,1	54- 3соус	Соус красный основной	30
0,19	0,04	6,42	26,8	54-2г	Чай с сахаром	200
3,00	0,36	18,1	87,4	Пром	Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	40

### ОВЗ:

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал.)	№ рец.	Наименование блюда	Вес порции
2	7	18	113			
13,68	12,16	6,76	191,2	54-29м	Фрикадельки из говядины	100
7,1	6,56	43,74	262,4	54-1г	Макароны отварные	200
0,98	0,72	2,66	21,1	54- 3соус	Соус красный основной	30
0,19	0,04	6,42	26,8	54-2г	Чай с сахаром	200
3,00	0,36	18,1	87,4	Пром	Хлеб пшеничный, ржано-пшеничный	40

Повар:

Березан М.И.