«Согласовано» «Утверждаю»

Директор ГБПОУ ДТБТ

ИП Полякова И.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МЕНЮ

питания участников и экспертов 5 Открытого Регионального

чемпионата «Молодые профессионалы»

с 19 ноября по 30 ноября 2018 года

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| дата | завтрак | обед | ужин |
| 19.11. | Сосиски отварные 2шт. | Салат крабовый 1/120 | Овощи свежие 1/30 |
|  | Макароны отварные 150 | Суп гороховый с мясом 25/300 | Поджарка 50/50 |
|  | Чай с лимоном 200/15/10 | Филе запеченое 70/20 | Рис отварной 150 |
|  | Плюшка сладкая 1/75 | Картофель отварной 150 | Чай с лимоном 200/15/10 |
|  |  | Компот из ягод 200 | Пирог с повидлом 1/75 |
|  |  | Хлеб 110 |  |
| 20.11. | Сыр твердый 1/20 | Салат оливье 1/120 | Овощи свежие 1/30 |
|  | Колбаса отварная 1/60 | Щи с мясом 25/300 | Курица жареная 1/90 |
|  | Картофельное пюре 150 | Мясо духовое 50 /20 | Макарона отварные 150 |
|  | Чай с лимоном 200/15/10 | Гречка отварная 150 | Чай с лимоном 200/15/10 |
|  | Плюшка сладкая 1/75 | Компот из с/ф 200 | Хлеб 110 |
|  |  | Хлеб 110 | Пирог с капустой 1/75 |
| 21.11. | Сосиска отварная 1шт. | Суп куриный 25/300 | Овощи свежие 1/30 |
|  | Яйцо отварное 1/40 | Поджарка из филе 50/50 | Гуляш 50/50 |
|  | Каша дружба с маслом 250/15 | Рис отварной 150 | Греча 150 |
|  | Чай с лимоном 200/15/10 | Компот из ягод 200 | Чай с лимоном 200/15/10 |
|  | Плюшка сладкая 1/75 | Хлеб 110 | Хлеб 110 |
|  |  |  | Пирог с изюмом 1/75 |
| 22.11. | Масло сливочное 1/15 | Салат столичный 1 /120 | Овощи свежие 1/30 |
|  | Зраза ленивая 1/75 | Борщь с мясом 25/ 300 | Чахохбили из кур 90/20 |
|  | Макарона отварные 150 | Рыба запеченая 70/ 20 | Рис отварной 150 |
|  | Чай с лимоном 200/15/10 | Картофель отварной 150 | Чай с лимоном 200/15/10 |
|  | Плюшка сладкая 1/75 | Компот из с/ф 200 | Хлеб 110 |
|  |  | Хлеб 110 | Пирог с курагой 1/75 |
| 23.11 | Сыр твердый 1/20 | Салат мясной 1/120 | Овощи свежие 1/30 |
|  | Запеканка твор. со сгущ 150/30 | Рассольник с мясом 25/300 | Жаркое с мясом 50/180 |
|  | Чай с лимоном 200/15/10 | Филе запеченое 70/20 | Чай с лимоном 200/15/10 |
|  | Плюшка сладкая 1/75 | Макароны отварные 150 | Хлеб 110 |
|  |  | Компот из ягод 200 | Пирог с повидлом 1/75 |
|  |  | Хлеб 110 |  |
|  |  |  |  |
| 24.11. | Сосиски отварные 2шт. | Салат коктейль 1/120 | Овощи свежие 1/30 |
|  | Рис отварной 150 | Щи с мясом 25/300 | Поджарка из филе 50/50 |
|  | Чай с лимоном 200/15/10 | Мясо тушоное 50/50 | Греча отварная 150 |
|  | Плюшка сладкая 1/75 | Макарона отварные 150 | Чай с лимоном 200/15/10 |
|  |  | Компот из ягод 200 | Хлеб 110 |
|  |  | Хлеб 110 | Пирог с повидлом 1/75 |
| 25.11 | Сосиски отварные 2шт. | Салат крабовый 1/120 | Овощи свежие 1/30 |
|  | Макарона отварные 150 | Суп гороховый с мясом 25/300 | Поджарка 50/50 |
|  | Чай с лимоном 200/15/10 | Филе запеченое 70/20 | Рис отварной 150 |
|  | Плюшка сладкая 1/75 | Картофель отварной 150 | Чай с лимоном 200/15/10 |
|  |  | Компот из ягод 200 | Пирог с повидлом 1/75 |
|  |  | Хлеб 110 |  |