

СОГЛАСОВАНО
Рук. учреждения
Ф.И.О.

ГБОУ СПО «Колледж 40, Шаболовка 44 лг

Генеральный директор
ЗАО «Комбинат дошкольного питания»
Лазебных В.А.



МЕНЮ
За счет бюджета города Москвы
6 марта 2018 г.

					Обед (колледж)	152,37 р.
Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход		
Салат Мозаика						
2,87	7,37	10,15	118,9	100	Картофель очищенный, Горошек зеленый консервированный, Морковь очищенная, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное	
Суп картофельный с фрикадельками						
2,4	2,925	18,275	109,625	250	Картофель очищенный, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло растительное, Соль, Фрикадельки	
Тефтели рыбные						
15,804	2,52	13,776	140,94	120	Рыба филе Минтай б/к с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Молоко, Лук репчатый очищенный, Соль, Масло сливочное	
Соус томатный						
0,498	0,882	2,544	20,619	30	Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь очищенная, Лук репчатый очищенный, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль	
Пюре картофельное						
3,33	3,84	21,585	134,505	150	Картофель очищенный, Молоко, Масло сливочное, Соль	
Сок фруктовый (нектар)						
2	0,2	20,2	92	200		
Хлеб из муки пшеничной						
3	1,16	20,56	104,8	40		
Хлеб ржано-пшеничный						
1,12	0,22	9,88	46,4	20		
Печенье						
				20		

Главный технолог _____

Зав. производством _____