



Утверждаю:
Директор колледжа искусств
Спирчина Т.В.

МЕНЮ

столовая колледжа искусств
23.05.2022г.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ЗАКУСОК	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТЫ		
Салат из свежих огурцов и помидоров	100	19-00
Салат из свеж.капусты с морковью	100	15-70
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
Суп Рисовый	250	13-70
ВТОРЫЕ БЛЮДА		
Татарские котлеты	60	25-10
Фрикадельки рыбные	50/60	26-50
ГАРНИРЫ		
Макароны отварные	150	12-10
Каша гречневая	150	16-60
Пшеничная каша вязкая	150	6-20
Сметана	27	7-00
Соус томатный	50	6-20
НАПИТКИ		
Чай с лимоном	200	4-50
Чай Майский	200	2-10
Кофе Нескафе 3 в 1	200	15-20
Чай ТЭСС зеленый	200	3-10
Сахар	15	1-60
ВЫПЕЧКА		
Хлеб "Пшеничный"	кус.	1-30
Пирожки с капустой	75	14-70
Лепешка с сыром	100	32-00
Ватрушка с повидлом	75	15-70
Пирожки с яблоком	75	13-50



Утверждаю:

Директор колледжа искусств

Спирчина Т.В.

МЕНЮ

столовая колледжа искусств

24.05.2022г.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ЗАКУСОК	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТЫ		
Свекла с сыром	100	22-70
Крабовый	100	29-10
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
Борщ На мясном бульоне	250	39-50
ВТОРЫЕ БЛЮДА		
Зразы с сыром	60	36-10
Рыба жареная	75	43-90
Говяжьи котлеты	60	30-40
ГАРНИРЫ		
Макароны отварные	150	12-10
Рисовая каша вязкая	150	13-00
Пюре картофельное	150	20-30
Сметана	27	7-00
Соус томатный	50	6-20
НАПИТКИ		
Компот из сухофруктов	200	5-10
Чай Майский	200	2-10
Кофе Нескафе 3 в 1	200	15-20
Чай ТЭСС зеленый	200	3-10
Сахар	15	1-60
ВЫПЕЧКА		
Хлеб "Пшеничный"	кус.	1-30
Пирожки с капустой	75	14-70
Булочка с корицей	100	22-00
Плюшка с сахаром	100	18-80
Пирожки с яблоком	75	13-50
Пирожки с творогом	100	28-00
Сосиски в тесте	100	30-00



Утверждаю:

Директор колледжа искусств

Спирчина Т.В.

МЕНЮ

столовая колледжа искусств

25.05.2022г.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ЗАКУСОК	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТЫ		
Мимоза	100	26-70
Вкусный	100	37-20
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
Солянка мясная	250	45-20
ВТОРЫЕ БЛЮДА		
Зразы с сыром	60	36-10
Гуляш из говядины	60	56-40
Татарские котлеты	60	25-10
ГАРНИРЫ		
Макароны отварные	150	12-10
Каша гречневая	150	16-60
Каша пшенная вязкая	150	6-60
Сметана	27	7-00
Соус томатный	50	6-20
НАПИТКИ		
Кисель	200	6-90
Чай Майский	200	2-10
Кофе Нескафе 3 в 1	200	15-20
Чай ТЭСС зеленый	200	3-10
Сахар	15	2-10
ВЫПЕЧКА		
Хлеб "Пшеничный"	кус.	1-30
Вак бэлеш с рисом	100	23-10
Ватрушка с повидлом	75	15-70
Пирожки с яблоком	75	13-50
Пирожки с творогом	100	28-00
Сосиски в тесте	100	30-00



Утверждаю:

Директор колледжа искусств

Спирчина Т.В.

МЕНЮ

столовая колледжа искусств

26.05.2022г.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ЗАКУСОК	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТЫ		
Салат из свежих огурцов и помидоров	100	19-00
Салат из свеж.капусты с морковью	100	15-70
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
Гороховый на мясном бульоне	250	31-70
ВТОРЫЕ БЛЮДА		
Рябушка куриные котлеты	60	25-40
Котлета говяжья	65	30-40
Рыба жареная	75	43-90
ГАРНИРЫ		
Макароны отварные	150	12-10
Каша гречневая	150	16-60
Каша рисовая вязкая	150	13-00
Сметана	27	7-00
Соус томатный	50	6-30
НАПИТКИ		
Напиток лимонный	200	8-30
Чай Майский	200	2-10
Кофе Нескафе 3 в 1	200	15-20
Чай ТЭСС зеленый	200	3-10
Сахар	15	2-10
ВЫПЕЧКА		
Хлеб "Пшеничный"	кус.	1-30
Ватрушка с повидлом	75	15-70
Пирожки с яблоком	75	13-50
Пирожки с творогом	100	28-00
Сосиски в тесте	100	30-00
Пицца школьная	120	33-70



Утверждаю:

Директор колледжа искусств

Спирчина Т.В.

МЕНЮ
столовая колледжа искусств
27.05.2022г.

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ЗАКУСОК	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТЫ		
Морковь по-корейски	100	20-10
Салат из свежих огурцов и помидоров	100	19-00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
Лапша домашняя	250	27-50
ВТОРЫЕ БЛЮДА		
Рябушка куриные котлеты	60	25-40
Татарские котлеты	60	25-10
ГАРНИРЫ		
Макароны отварные	150	12-10
Пшеничная каша вязкая	150	6-20
Пюре картофельное	150	20-30
Зелень	8	2-20
Сметана	27	7-00
Соус томатный	50	6-30
НАПИТКИ		
Чай с лимоном	200	4-50
Чай Майский	200	2-10
Кофе Нескафе 3 в 1	200	15-20
Чай ТЭСС зеленый	200	3-10
Сахар	15	2-10
ВЫПЕЧКА		
Хлеб "Пшеничный"	кус.	1-30
Ватрушка с повидлом	75	15-70
Треугольник с говядиное п.т	100	32-70
Пирожки с творогом	100	28-00
Сосиски в тесте	100	30-00
Булочка с корицей	100	22-00