

СЕДМИЧНО ОБЕДНО МЕНЮ

Грамаж: супа – 150 гр.
Основно ястие – 150 гр.
Десерт – 150 гр.

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба 37/2009 г. на МЗ, Наредба №2 на МЗХГ и Рецептурника за ученическо столово хранене

<p style="text-align: center;"><u>25.03.2024 Г.</u></p> <p>1. СУПА ПИЛЕ 2. ЛЕЩА 3. КРЕМ ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> КОЗУНАК МЛЯКО</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – ПРИНЦЕСА</p>	<p style="text-align: center;"><u>26.03.2024 Г.</u></p> <p>1. ТАРАТОР 2. МУСАКА 3. ПЛОД ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> ФИЛИЯ С ПАСТЕТ ПЛОД</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – КЕКС</p>
<p style="text-align: center;"><u>27.03.2024 Г.</u></p> <p>1. ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА 2. ПИЛЕ ФРИКАСЕ 3. КЕКС</p> <p>ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> ЛИНЦЕР МЛЯКО</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – СИРЕНКА</p>	<p style="text-align: center;"><u>28.03.2024 Г.</u></p> <p>1. БОБ 2. РИБА С ГАРНИТУРА 3. ПЛОД</p> <p>ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> ФИЛИЯ С КОЛБАС ПЛОД</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – МЕДЕНКА</p>
<p style="text-align: center;"><u>29.03.2024 Г.</u></p> <p>1. ТАРАТОР 2. НАДЕНИЦА С ГАРНИТУРА 3. ДОНЪТИ</p> <p>ХЛЯБ</p> <p><u>ЗАКУСКА</u> КРОАСАН</p> <p>ПОДГОТВИТЕЛНА ГРУПА – БИСКВИТИ И СОК</p>	

Директор: Цеца Тонева

Управител: Добри Петров

Медицинско лице: Силвия Харбова - Великова