

ПРИМІРНЕ МЕНЮ

для харчування учнів в осінній період:

I - 1-4 класів, учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності Львівської міської територіальної громади з числа дітей (рідних, усиновлених, пасинків, падчерок) учасників антитерористичної операції/ООС, у тому числі тих, які загинули (пропали безвісти) або померли, та постраждалих учасників Революції Гідності та Героїв Небесної Сотні, дітей з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів, дітей із багатодітних сімей та дітей працівників закладів охорони здоров'я, померлих внаслідок коронавірусної хвороби (COVID-19)

II - дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах, дітей із сімей, які отримують допомогу згідно із Законом України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»

Дні тиждня	Назва страви	Вихід,гр	Вихід,гр
1	2	3	4
		I	II
III ТИЖДЕНЬ			
<i>Понеділок</i>	Салат вітамінний з яблуком	40	40
	Макарони відварні з твердим сиром	150	170
	Чай каркаде (Є.Кл.)*	200	200
	Хліб цілнозерновий	20	30

<i>Вівторок</i>	Салат з овочів з аром.олією (Є.Кл.)*	40	40
	Котлети січені з курки запечені	40	45
	Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.)*	100	120
	Чай зелений з лимоном	200	200
	Хліб житній	20	30

<i>Середа</i>	Рагу овочеве з кабачком і томатами	150/10	170\10
	Какао з молоком	200	200
	Хліб цілнозерновий з маслом	20./5	30./5
	Фрукти (виноград, яблуко)		

<i>Четвер</i>	Салат з помідорів і огірків з цибулею (Є.Кл.)*	40	40
	Відбивна з курки	40	45
	Каша перлова з маслом	100	120
	Чай з мелісою (Є.Кл.)*	200	200
	Хліб цілнозерновий	20	30

<i>Пятниця</i>	Салат з буряка з сухариками(Є.Кл.)*	40	40
	Фрикадельки з риби	40	45
	Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.)*	100	120
	Компот з яблук	200	200
	Хліб житній	20	30

(Є.Кл.)* - страву взято із "Збірника рецептур страв" Євгена Клопотенка

- Продукти, з яких готуються ці страви, не повинні містити синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів смаку, штучних консервантів; повинні мати сертифікати якості, в яких вказано: «безпечні для дитячого харчування».