

ПРИМІРНЕ МЕНЮ				
для харчування учнів зимово-весняний 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 тижня	Назва страви			Вихід,гр
1	2			3
				4
			I	II
III ТИЖДЕНЬ				
Понеділок	Салат вітамінний			40
	Макарони відварні з сиром			150
	Чай каркаде (Є.Кл.)*			200
	Хліб цілнозерновий			20
				30

Вівторок	Салат з овочів з аром.олією або вінегрет (Є.Кл.)*			40
	Котлети січені з курки запечені			40
	Каша гречана з чебрецем (Є.Кл.)*			100
	Чай зелений			200
	Хліб житній			20
				30

Середа	Каша в'язка молочна рисова або вівсяна з фруктову поливкою			150/10
	Какао з молоком			200
	Хліб цілнозерновий			20
	Фрукти (банан або яблуко)			
				30

Четвер	Салат з вареної моркви з зеленим горошком (Є.Кл.)*			40
	Відбивна з курки			40
	Каша перлова з маслом			100
	Чай з мелісою (Є.Кл.)*			200
	Хліб цілнозерновий			20
				30

П'ятниця	Салат з буряка з сухариками(Є.Кл.)*			40
	Фрикадельки з риби			40
	Картопляне пюре з орегано (Є.Кл.)*			100
	Компот з яблук			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».