Примерное меню летнего городского лагеря.

САЛАТЫ

«Витаминный» - капуста, морковь, яблоки, перец болгарский, зелень, масло растительное.
«Винегрет» - по традиционному рецепту.
«Оливье» - по традиционному рецепту с куриным мясом.
«Крабовый» - краб. Палочки, яйцо, рис, огурцы свежие, кукуруза десертная, майонез.
«Мимоза» - лосось отварной, картофель, морковь, яйцо, майонез, зелень.
Салат морковно-яблочный с маслом.
«Овощной» - помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень, масло растительное.
«Греческий» - свежие помидоры, огурцы, перец, листовой салат, брынза, маслины, масло.
Салат фруктовый со взбитыми сливками.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп – лапша куриный.
Суп гороховый.
Суп картофельный с куриными фрикадельками.
Суп-пюре грибной с гренками.
Борщ со сметаной.
Суп овощной.
Суп с манными клёцками.
Рассольник на курином бульоне.
Суп рыбный с лососем.
Щи из щавеля с яйцом.
Суп – пюре из брокколи.
Суп из белой фасоли.

ВТОРЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Картофельная запеканка с мясом и сметаной.
Голубцы домашние.
Котлетки куриные.
Жаркое с мясом.
Куриное филе в кляре.
Лосось запеченный.
Плов с куриной грудкой.
Тефтели домашние в сливочном соусе.
Блинчики (с мясом, с курицей, с ветчиной и сыром, с вишней, с бананом)
Вареники с картошкой.
Оладьи печеночные.
Рулет из телятины под соусом Бешамель.
Котлеты из телятины.
Гуляш из говядины.
Шашлычки куриные с болгарским перцем и помидорами черри.
Наггетсы куриные.
Спагетти «Карбонара».
Спагетти с куриной грудкой и шампиньонами в сливочном соусе.
Рис жареный с креветками.

ГАРНИРЫ

Пюре картофельное.
Картофель отварной с укропом.
Картофель фри.
Картофель отварной обжаренный в масле.
Рис с овощами.
Рис отварной с маслом.
Спагетти с маслом.
Гречневая каша с маслом.
Рагу овощное.
Капуста тушеная.

НАПИТКИ

Морс клюквенный.
Компот ягодный.
Кисель фруктовый.
Соки фруктовые в ассортименте.
Чай холодный с лимоном.