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.