



COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”  
Suceava, str. Zorilor, nr17, e-mail:cnish\_sv@yahoo.com,website: www.cni-sv.ro  
telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ  
„SPIRU HARET” SUCEAVA  
Nr. 758  
Data 06.12.2024

AVIZAT  
DIRECTOR  
Prof. Virginel Iordache

## MENIU DE POST

Săptămâna 9 decembrie – 13 decembrie 2024

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 9 decembrie	Salată de icre 100g Roșii 50 g Tofu afumat 50g Margarină 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă țărănească de legume 400 ml Ruladă de soia cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Murături asortate Desert- Biscuiți Oreo	Ghiveci de legume( vinete, dovlecei, ceapă, ardei roșu,morcovi ) 300g  Lapte vegetal cu orez
MARȚI 10 decembrie	Pate vegetal 60g Salată de vinete 60g Castravete verde 30g Telemea vegetală 50g Margarină 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de cartofi cu roșii și leuștean 400 ml Varză a la Cluj 300g Desert- Ciocolată de post	Hamburger vegetal cu garnitură de cartofi prăjiți 200/180g Ketchup Compot asortat 250 ml
MIERCURI 11 decembrie	Humus 60g Parizer vegetal 60g Măsline Kalamata 20g Cașcaval vegetal 50g Margarină 20g Gem 20g Lapte vegetal 250ml Pâine	Ciorbă de fasole 400 ml Șnițel vegetal cu garnitură de piure de rădăcinoase 200/180g Desert – Banane	Ciulama de ciuperci (ciuperci Pleurotus, usturoi, ceapă, smântână vegetală) cu mămliguță 200/180g  Turtă dulce



COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”  
Suceava, str. Zorilor, nr17, e-mail:cnish\_sv@yahoo.com,website: www.cni-sv.ro  
telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)

<b>JOI</b> 12 decembrie	Salată de ton cu porumb 60g Pastă de pește 60g Cașcaval vegetal 60g Margarină 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de broccoli cu crutoane 400ml  Pește la cuptor cu măămăliguță și mujdei de usturoi 200/180g Desert: Prăjitură cu măr	Paste cu ton și sos de roșii 300 g  Budincă de griș cu dulceață
<b>VINERI</b> 13 decembrie	Zacuscă 60g Pastă vegetală 60g Roșii Cherry 30g Brânză feta vegetală 50g Margarină 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de legume 400ml  Sarmale cu măămăliguță și smântână vegetală 200/180g Salată de sfeclă roșie cu hrean Desert: Cozonac	Salată de boeuf ( cartofi, morcov, mazăre, parizer vegetal, castraveți murați, maioneză vegetală) 300g  Napolitană

**Comisia de întocmire a meniului:**

Canură Mihaela- administrator financiar- coordonator

Vasilovici Simona- administrator patrimoniu- membru

Grigoraș Gabriela- profesor- membru

Bîrsan Ionela- pedagog- membru

Todose Genoveva- bucătar- membru

Moscaliuc Angela- bucătar- membru

Costrun Mihaela- bucătar- membru

Ciutac Cristina- inginer- membru

Dr. Biliuță Smărăndița- medic- membru

Croitor Mariana- asistenta- membru

*Canura*

*com*  
*Angela*  
*Costrun*



*Biliuță*