



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)

ROMANIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
Nr. 728
Data 06.02.2025

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virgiinel Iordache

MENIU

Săptămâna 10 februarie-14 februarie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 10 februarie	Omletă tradițională cu preparate 100g Măslina 30g Iaurt natural- 1 buc. Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de porc a la grec 400 ml Piept de pui in sos alb cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Salată de crudități Desert: Corn cu nucă	Paste Bolognese (carne tocată mix, mozzarella, sos de roșii) 300g Ceai 250 ml Biscuiți Milka
MARȚI 11 februarie	Lapte cu cereale 150ml/100g Pate de pui 50g Roșii 60g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de roșii cu crutoane 400 ml Platou din Bucovina (pulpă de porc, cârnați de casă, kaizer) cu ou, brânză de burduf și mămăliguță 200/180g Murături asortate Desert: Mere	Pulpe dezosate de pui la tavă cu garnitură de mix de legume sote 200/180g Lapte cu orez
MIERCURI 12 februarie	Șuncă presată 60g Ou fiert 1 buc Salată de vinete 60g Ardei gras 30g Brânză topită feliată 2 buc Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă de pui cu tăiței de casă 400ml Iahnie de fasole cu ciolan și cârnați de casă 200/180g Murături asortate Desert: Ștrudel cu brânză	Musaca de cartofi cu carne tocată la cuptor 300g Ketchup Desert: Gogoși



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)

JOI 13 februarie	Ruladă de pui 60g Pastă de pește 60 g Roșii 50g Castravete verde 50g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de perișoare 400ml Cordon blue din piept de pui cu garnitură de pilaf 200/180g Salată de varză murată Desert- Banane	Ceafă de porc marinată la tavă cu garnitură de fasole verde cu unt și usturoi 200/180g Budincă de paste cu brânză dulce la cuptor 180g
VINERI 14 februarie	Humus 60g Cabanos 60g Mozzarella 50g Roșii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de vacuță 400 ml Frigarui de pui cu garnitură de piure de rădăcinoase 200/180g Gogoșari în oțet Desert: Prăjitură Cremșnit	Cartofi gratinați cu șuncă și cașcaval 300g Compot de mere 250 ml

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

Croitoru Mariana-asistent- membru

Borteș Răzvan- elev

IDIȚA
la