



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)

AVIZAT
DIRECTOR

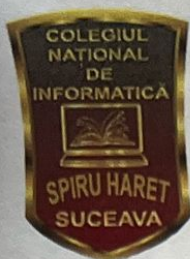
Prof. Virginel Iordache

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
"SPIRU HARET" SUCEAVA
Data: 26-02-2025

MENIU

Săptămâna 3 Martie-7 Martie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 3 Martie	Pate de porc 50g Ou fiert 1 buc. Roșii 50g Telemea 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume cu crutoane 400g/50g Friptură din carne de porc cu garnitură de cartofi la tavă cu usturoi și rozmarin 200g/180g Murături asortate Desert: Foietaj cu vanilie	Pulpe de pui la cuptor cu mămăliguță 200g/180g Brânză cu smântână 150g
MARȚI 4 Martie	Șuncă presată 60g Salată de vinete 60g Cașcaval 50g Castravete verde 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de găină 400g/60g Escalop (mușchi de porc, șuncă, cașcaval) cu garnitură de orez cu praz 200g/180g Gogoșari în oțet 50g Desert: Corn bicolor- 1 buc.	Hamburger de pui cu garnitură de cartofi prăjiți în ulei de palmier 250g/180g Compot asortat 250 ml
MIERCURI 5 Martie	Humus 60g Pastramă de porc 60g Măsline Kalamata 30g Ardei roșu 20g Lapte 250 ml Unt 20g Gem 20g Pâine	Ciorbă de vacuță 400g/40g Pui bucovinean (pulpe de pui, piept de pui, smântână, ciuperci) cu mămăliguță 200g/180g Desert : Banane- 1 buc.	Ceafă de porc marinată cu garnitură de piure de cartofi 250g/180g Salam de biscuiți- 1 buc.



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 6 Martie	Salată din piept de pui cu porumb 60g Mușchi copt 60g Roșii 60g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de fasole cu costiță afumată 400g/50g Șnițel vienez cu garnitură de piure de rădăcinoase 200g/180 g Murături asortate 60g Desert: Ștrudel cu măr-1 buc.	Pifteluțe de pui cu garnitură de mix de legume sote 200g/180g Lapte cu griș 250g
VINERI 7 Martie	Zacuscă 60g Salam de casă cu piper 60g Roșii și castravete 80g Brânză feta 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă rădăuțeană 400g/60g Sarmale cu kaizer, mămăliguță și smântână 200g/180g Salată de sfeclă roșie cu hrean 60g Desert: Cozonac 100g	Salată de boeuf (cartofi, morcov, mazăre, șuncă presată, castraveți murați, maioneză) 300g Napolitană- 1 buc.

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

Dr. Biliuță

