



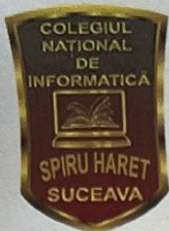
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”
Suceava, str. Zorilor, nr17, e-mail:cnish_sv@yahoo.com,website: www.cni-sv.ro
telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)

ROMANIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
Nr. 268
Data 26-02-2025

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU DE POST Săptămâna 3 Martie-7 Martie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 3 Martie	Pate vegetal 80g Roșii 50g Brânză Tofu 50g Margarină 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume cu crutoane 400g/50g Șnițel de soia cu garnitură de cartofi la tavă cu usturoi și rozmarin 200g/180g Murături asortate 50g Desert: Foietaj cu vanilie	Ciuperci sote cu smântână vegetală și mămăliguță 200g/180g
MARȚI 4 Martie	Parizer vegetal 60g Salată de vinete 60g Cașcaval vegetal 50g Castravete verde 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă țărănească de legume 400g Escalop (soia, parizer vegetal, cașcaval vegetal) cu garnitură de orez cu praz 200g/180g Gogoșari în oțet 50g Desert: Corn bicolor- 1 buc.	Hamburger vegetal cu garnitură de cartofi prăjiți în ulei de palmier 250g/180g Compot asortat 250 ml
MIERCURI 5 Martie	Humus 60g Salam vegetal 60g Măsline Kalamata 30g Ardei roșu 20g Lapte vegetal 250ml Margarină 20g Gem 20g Pâine	Supă cremă de broccoli 400g Ghiveci de legume cu mămăliguță 200g/180g Desert : Banane- 1 buc.	Soia pane cu garnitură de piure de cartofi 200g/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	Iahnie de fasole 60g Pastă vegetală 60g Roșii 60g Cașcaval vegetal 50g Margarină 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de fasole 400g Șnițel vegetal cu garnitură de piure de rădăcinoase 200g/180 g Murături asortate 60g Desert: Ștrudel cu măr-1 buc	Falafel cu garnitură de mix de legume sote 200g/180g Lapte vegetal cu griș 250g
VINERI 7 Martie	Zacuscă 60g Salam vegetal 60g Roșii și castravete 80g Brânză feta vegetală 60g Margarină 20g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de sfeclă roșie 400g Sarmale cu mămliguță și smântână vegetală 200g/180g Salată de sfeclă roșie cu hrean 60g Desert: Cozonac 100g	Salată de boeuf (cartofi, morcov, mazăre, parizer vegetal, castraveți murați, maioneză vegetală) 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

Croitor Mariana- asistenta- membru

Borteș Răzvan-elev

