



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. 1455  
Data 07.03.2025

AVIZAT  
DIRECTOR  
Prof. Virginel Iordache

## MENIU

Săptămâna 10 martie-14 martie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 10 martie	Omletă cu spanac 100g Pate de porc 50g Telemea 50g Ardei roșu 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de perișoare 400g/50g  Piept de pui gratinat ( roșii, cașcaval ) cu garnitură de piure de mazăre 200/180g  Desert: Corn cu nucă	Cârnați semiafumați la cuptor cu mămliguță și brânză de burduf 200/180/50g  Napolitană
MARȚI 11 martie	Salam Victoria 60g Tobă de pui 60g Cașcaval 50g Unt 20g Gem 20g Lapte 250 ml Pâine	Supă cremă de linte roșie cu crutoane 400 g/60g  Ceafă de porc la tavă cu garnitură de mix de legume sote 200/180g  Desert: Trigon cu vișine	Tocăniță de pui cu garnitură de piure de cartofi 200/180g  Compot de mere 250ml
MIERCURI 12 martie	Cremvurști fierți 100g Brânză topită 2 buc. Roșii 60g Muștar 20g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de cartofi cu afumătură 400g/50g  Șnițel din piept de pui cu garnitură de conopidă pane 200/180g  Desert : Mere	Cotlet de porc la cuptor cu garnitură de cartofi natur cu unt și mărar 200/180g  Lapte cu paste



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 martie	Lapte cu cereale 150ml/100g Salam Nemțesc 60g Parizer afumat 60g. Castraveți 60g Unt 20g Gem 20g Pâine	Ciorbă țărănească de porc 400g/50g  Pulpe dezosate umplute (ardei roșu, cașcaval) cu garnitură de piure de cartofi 200/180g  Salată asortată  Desert: Cremă de zahăr ars	Gulaș de porc cu garnitură de orez 200/180g  Tortuleț de biscuiți Boromir 1 buc. Ceai 250 ml
	VINERI 14 martie	Mușchi file 60g Brânză Almette 60g Roșii 60g Unt 20g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de sfeclă roșie dreasă cu smântână 400 g/50g  Tochitură moldovenească (pulpă de porc, kaizer, carnați de casă) cu mămăliguță și brânză de burduf 200/180/50g  Desert : Ciocolată

**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-asistenta-membru

Borteș Răzvan-elev

NDIȚA  
nă