



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)



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
"SPIRU HARET" SUCEAVA
Nr. 1619
Data 19.03.2025

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 17 martie -21 martie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRANZ	CINA
LUNI 17 martie	Salam de vară 60g Șuncă presată 60g Cașcaval 50g Roșii 60g Unt 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă rădăuțeană 400ml/50g Pifteluțe marinate în sos de roșii cu garnitură de orez 200/180g Salată de murături Desert- Corn bicolor 1 buc.	Cârnăciori de casă cu ou, brânză telemea și mămăliguță 200g/180g/50g/1 buc Compot de mere 250ml
MARTI 18 martie	Salată din piept de pui cu porumb 100g Șuncă de pui 60g Cașcaval 50g Unt 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de găină cu tăiței de casă 400ml /50g Mușchi de porc în crustă de fulgi de porumb cu garnitură de fasole verde 200g/180g Desert- Măr 1 buc.	Pizza (salam, șuncă, mozzarella, măsline, ciuperci) 300g Ketchup Salam de biscuiți 1buc.
MIERCURI 19 martie	Salam Victoria 60g Cașcaval 50g Iaurt natural 150ml Ou poșat 1 buc. Unt 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de vacuță 400ml/50g Pulpe de pui la tavă cu garnitură de cartofi piure 200g/180g Salată de varză Desert- Portocală	Paste Bolognese (carne tocată, mozzarella, sos de roșii) 200 g/180g Prăjitura casei 1 buc.



JOI 20 martie	Ruladă de pui 60g Mușchi file 60g Pastă de brânză cu ardei roșu 100g Unt 10g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume cu crutoane 400ml/60g Ceafă de porc la cuptor cu garnitură de mazăre 200/180g Desert- Plăcintă cu brânză 1 buc.	Șnițel de pui cu garnitură de salată orientală 200/180g Napolitană 1 buc.
VINERI 21 martie	Salată de vinete 60g Șuncă presată 60g Cașcaval 50g Roșii și castraveți 80g Unt 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de fasole cu afumătură 400ml/50g Sărmăluțe cu kaizer și mămăliguță 200/180g Smântână 50g Desert-Banană 1 buc.	Ficăței cu sos de ceapă și roșii cu garnitură de cartofi piure 200g/180g 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-asistenta-membru

Borteș Răzvan – elev - membru