

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)

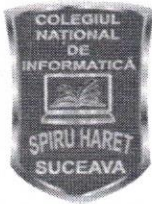


ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
"SPIRU HARET" SUCEAVA
Nr. 1614
Data 14.03.2020

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU DE POST
Săptămâna 17 martie -21 martie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRANZ	CINA
LUNI 17 martie	Parizer vegetal 60g Brânză Tofu 50g Roșii 60 g Unt vegetal 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de legume 400ml/50g Pifteluțe din soia marinate în sos de roșii cu garnitură de orez 200/180g Salată de murături Desert- Corn bicolor 1 buc.	Cârnăciori vegetali, brânză telemea vegetală și mămăliguță 200g/180g/50g Compot de mere 250ml
MARTI 18 martie	Cușcuș cu salată 100g Pate vegetal 50g Cașcaval vegetal 50g Unt vegetal 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de ciuperci cu orez 400ml/50g Soia felii în crustă de fulgi de porumb cu garnitură de fasole verde 200g/180g Desert- Măr 1 buc.	Pizza (salam vegetal, mozzarella vegetală, măsline, ciuperci) 300g Ketchup Salam de biscuiți 1 buc.
MIERCURI 19 martie	Pastă vegetală tartinabilă 60g Feta vegetală 50g Iaurt vegetal 150ml Unt vegetal 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de cartofi 400ml/50g Falafel cu garnitură de cartofi piure 200g/180g Salată de varză Desert- Portocală	Paste Bolognese (soia granulată, mozzarella vegetală,sos de roșii) 200 g/180g Prăjitura post 1 buc.



JOI 20 martie	Zacuscă 60g Salam Vegetal 60g Pastă de brânză vegetală cu verdeață 100g Unt vegetal 10g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume cu crutoane 400ml/60g Burger vegetal la cuptor cu garnitură de mazăre 200/180g Desert- Plăcintă cu mere 1 buc.	Șnițel de soia la cuptor cu garnitură de salată orientală 200/180g Napolitană 1 buc.
VINERI 21 martie	Salată de vinete 60g Salam vegetal 60g Cașcaval vegeta 50g Unt vegetal 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de fasole 400ml/50g Sărmăluțe cu mămliguță 200/180g Salată de sfeclă 50g Desert-Banană 1 buc.	Tocăniță de soia cu 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