



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)



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
Nr. 2636
Data 30.04.2025

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 5-9 Mai 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 5 mai	Ou fiert 1 buc Pate 60g Telemea 50g Măslina 50 g Unt 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Borș de sfeclă roșie dresă cu smântână 400 ml Piept de pui în crustă de fulgi de porumb cu garnitură de cartofi piure 180/ 150g Gogoșari în oțet Desert: Corn cu vanilie	Pulpă de porc la cuptor cu garnitură de orez 180g/150 g Compot de mere 250 ml
MARȚI 6 mai	Șuncă presată 50g Salam de vară 50g Cremă de brânză de vaci cu verdeață 60g Unt 10g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă rădăuțeană 400ml/50g Ceafă de porc la tavă cu garnitură de dovlecei gratinați 200g/180g Desert- Mere	Ruladă din piept de pui cu cabanos cu garnitură de fasole verde Napolitană 1 buc. Ceai 250 ml
MIERCURI 7 mai	Mușchi file 50g Salată cu piept de pui și porumb 50g Ardei roșu 30g Unt 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă de pui 400 ml/50g Lasagna (carne mix tocata, mozzarella, sos roșii) 350g Desert: Placintă cu brânză 1 buc	Pulpe de pui la cuptor cu mămăliguță 200/150g Brânză cu smântână 150g



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)



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII

JOI 8 mai	Omletă 100g Salam Bucovinean 60g Iaurt natural 1 buc. Unt 10g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă de cartofi cu afumătură dreasă cu smântână 400 ml/50g Pulpe de pui dezodate umplute (ardel rosu, cascaval) cu garnitura de piure de țelină 200/180g 200/150g Desert-Biscuiți Oreo	Paste Carbonara (șuncă, mozzarella, sos alb) 300g Măr copt cu frișcă de casă
VINERI 9 mai	Zacuscă de vinete 60g Tobă de pui 60g Roșii 30g Cașcaval 60g Unt 10g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de roșii cu busuioc și crutoane 400ml /50g Platou tradițional (pulpa afumata, cârnaciori afumați, brânză de burduf) cu mămăliguță 200/180g Murături Desert: Portocale	Ficăței de pui sote cu garnitură de cartofi piure 180/150g Compot de mere 250ml

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-asistent- membru

Borteș Răzvan- elev