



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. 5283
Data 15.09.2025

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 15 septembrie- 19 septembrie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 15 septembrie	Pate de pui 50g Ou fiert 1buc. Iaurt natural 1 buc. Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de fasole cu afumătură 400ml/50g Pulpe dezosate gratinate (cașcaval, roșii) cu garnitură de orez 200/180 g Salată de varză Desert: Biscuiți	Cârnați semiafumați la cuptor cu mămăliguță 200/180g Brânză cu smântână 150g
MARȚI 16 septembrie	Omletă tradițională cu preparate 100g Măsline Kalamata 30g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml	Ciorbă de pui a la grec 400ml/50g Lasagna (carne mix tocată, mozzarella, sos de roșii) 300g Desert: Budincă de vanilie	Pulpe de pui la tavă cu garnitură de mix de legume sote 200/180g Compot asortat (mere, pere, prune) 250 ml
MIERCURI 17 septembrie	Salam de vară 60g Șuncă presată 60g Roșii 30g Telemea 60g Ceai 250 ml Unt 20g Gem 20g Pâine	Ciorbă țărănească de porc 400ml/50g Pui bucovinean (pulpe de pui, piept de pui, smântână) cu mămăliguță 200/180g Desert – Corn cu cremă Oreo	Ceafă de porc marinată cu garnitură de cartofi natur 200/180g Lapte cu cacao 250 ml



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 18 septembrie	Salată din piept de pui cu porumb 60g Salam Victoria 60g Castravete 30g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de sfeclă roșie 400ml/50g Cordon Bleu(mușchi de porc, șuncă, cașcaval) cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Salată de crudități Desert- Kinder Bueno	Pulpe de pui la cuptor cu mix de legume sote 200/180g Compot asortat (mere, pere, prune) 250 ml
VINERI 19 septembrie	Mușchi file 60g Ruladă de pui 60g Pastă de brânză cu ardei roșu 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă rădăuțeană 400 ml/50g Tochitură moldovenească (pulpă de porc semifumată, cârnați de casă, kaizer) cu mămăliguță și brânză de burduf 200/180g Desert: Foietaj cu vanilie	Salată de boeuf (cartofi, morcov, mazăre, șuncă presată, castraveți murați, maioneză) 300g Napolitană

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 Smărandița- medic- membru
Croitor Mariana- asistenta- membru