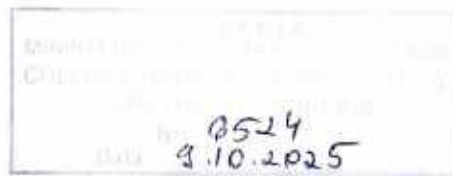




COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”
Suceava, str. Zorilor, nr17, e-mail:cnish_sv@yahoo.com,website: www.cni-sv.ro
telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)



AVIZAT
DIRECTOR
Prof.Virginel Iordache



MENIU

Săptămâna 13 octombrie -17 octombrie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 13 octombrie	Omletă cu spanac 100g Ruladă de pui 60g Cașcaval 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de dovleac cu crutoane 400 ml Pulpe dezosate umplute(ardei roșu, brânză Cheddar) cu garnitură de cartofi natur cu mărar și unt 200/180g Desert: Ciocolată	Gulaș de porc cu garnitură de fasole verde 200/180g Lapte cu cacao
MARȚI 14 octombrie	Salam de vară 60g Tobă de pui 60g Telemea 50g Roșii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorba de pui a la grec 400 ml Escalop de porc cu șuncă și ciuperci cu garnitură de cartofi piure 200/180g Castraveți murați Desert: Ștrudel cu măr	Pulpe de pui la cuptor cu sote de ciuperci și mămăligă Compot
MIERCURI 15 octombrie	Salată de ton 60g Mușchi file 60g Castravete 30g Cașcaval 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă de pui cu găluște de griș 400ml Șnițel vienez cu garnitură de orez cu legume 200/180g Desert: Pere	Hamburger cu cartofi pai 200/150g Ketchup 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 16 octombrie	Salam de casă cu piper 60g Șuncă presată 60g Pastă de branză 60g Ardei roșu 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de cartofi și afumătură 400ml Frigărui de pui asortate (pulpe de pui dezosate, piept de pui, ardei roșu, ceapă roșie) cu garnitură de piure de rădăcinoase 200/180g Desert: Biscuiți cu cremă de piersică	Friptură de porc la tavă cu mămăliguță și brânză de burduf 200/180g Desert: Compot
VINERI 17 octombrie	Humus 60g Pastramă din piept de pui 60g Mozzarella 50g Roșii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de vacuță 400 ml Pulpă semiafumată la tavă cu garnitură de varză călită Desert :Prăjitura Amandină	Cartofi gratinați cu șuncă și cașcaval 300g Napolitană Ceai

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-asistent-membru