



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. 6757
Data 16.10.2025

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 20 octombrie -24 octombrie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 20 octombrie	Salam Victoria 60g Pate de pui 60g Cașcaval 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă țărănească de porc 400ml/50g Piept de pui pane (fulgi de porumb) cu garnitură de piure de mazăre 200/180g Salată de crudități Desert: Corn cu cremă Oreo	Paste Bolognese (mix carne tocată, sos de roșii, mozzarella) 300g Budincă de griș cu dulceată 150g
MARȚI 21 octombrie	Ou fiert 1 buc. Șuncă de pui 60g Telemea 60g Unt 20g Gem 20g Lapte 250ml Pâine	Ciorbă de găină 400ml/50g Musaca de cartofi cu carne tocată la cuptor 300g Ketchup Desert: Prăjitură Doboș	Saramură din piept de pui cu mămăliguță 200/180g Brânză cu smântână 150g
MIERCURI 22 octombrie	Leberkase 60g Salam Nemțesc 60g Cașcaval 60g Castravete 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de roșii cu crutoane 400ml/50g Pui Bucovinean (pulpe de pui, piept de pui, smântână, ciuperci) cu garnitură de cartofi piure 200/180g Desert : Kinder bueno	Ceafă de porc la cuptor cu garnitură de orez 200/180g Compot asortat 250ml



JOI 23 octombrie	Cremvurști fierți 100g Brânză topită 2 buc. Muștar 30g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă rădăuțeană 400ml/50g Cordon blue (mușchi de porc, șuncă, cașcaval) cu garnitură de mix de legume sote 200/180g Desert: Banane	Pulpe de pui la tavă cu garnitură de cartofi natur cu mărar și unt 200/180g Orez cu lapte și scorțișoară 180g
	Salată de vinete 60g Pastramă porc 60g Pastă de brânză 50g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de fasole cu costiță afumată 400ml Ardei umpluți cu măămăliguță și smântână 200/150g Salată de sfeclă roșie Desert: Ștrudel cu brânză	Ficăței de pui sote (ceapă, ardei, roșii) cu garnitură de cartofi piure 180/150 g Compot asortat 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
Croitoru Mariana-asistent-membru
Acea Andreea – elev - membru