



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. 6260
Data 02.10.2025

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virgineț Iordache

MENIU

Săptămâna 6 octombrie- 10 octombrie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 6 octombrie	Lapte cu cereale 250ml Pate de porc 50g Cașcaval 60 g Unt 20g Gem 20g Pâine	Supă de pui cu tăitei de casă 400ml/50g Șnițel din piept de pui cu garnitură de pilaf 200/180 g Salată de varză Desert: Prăjitură Alka	Cârnați semiafumați la cuptor cu mămăliguță 200/180g Brânză cu smântână 150g
MARȚI 7 octombrie	Omletă tradițională cu preparate 150g Iaurt natural 1 buc. Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml	Ciorbă rădăuțeană 400ml/50g Lasagna (carne mix tocată, mozzarella, sos de roșii) 300g Desert: Spirale cu cremă de lapte	Pulpe de pui la tavă cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Compot asortat 250 ml
MIERCURI 8 octombrie	Cabanos de pasăre 60g Șuncă presată 60g Roșii 30g Telemea 60g Ceai 250 ml Unt 20g Gem 20g Pâine	Ciorbă de perișoare 400ml/50g Pui bucovinean (pulpe de pui, piept de pui, smântână) cu mămăliguță 200/180g Desert – Portocale	Ceafă de porc marinată cu garnitură de cartofi natur 200/180g Lapte cu orez 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 9 octombrie	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 găină 400ml/50g Pifteluțe moldovenești în sos de roșii cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Castraveți murați Desert- Prăjitură Cremșnit	Paste cu piept de pui și sos alb 300g Compot asortat 250ml
VINERI 10 octombrie	Mușchi file 60g Șuncă de pui 60g Pastă de brânză 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de broccoli cu crutoane 400 ml/50g Tochitură moldovenească (pulpă de porc semifumată, cârnați de casă, kaizer) cu mămăliguță și brânză de burduf 200/180g Murături Desert: Corn cu cremă de ciocolată și cocos	Pulpe de pui la cuptor cu garnitură de salată boeuf (cartofi, morcov, mazăre, castraveți murați, maioneză) 200g/180g 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 Smărăndița- medic- membru

Croitor Mariana- asistenta- membru

Acea Andreea –elev membru