



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. 7255  
Data 16.11.2025

AVIZAT  
DIRECTOR  
Prof. Virginel Iordache

## MENIU

Săptămâna 17 Noiembrie- 21 Noiembrie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 17 noiembrie	Omletă cu spanac 100g Salam de vară 60g Telemea 50g Unt 20g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă cu afumătură 400 ml/50g  Cordon Bleu (mușchi de porc, șuncă,cașcaval) cu garnitură de cartofi natur cu mărar și unt 200/180g  Castraveți murați  Desert: Corn bicolor	Papricaș de pui cu mămăliguță 200/180g   Paste cu brânză dulce la cuptor 180g
MARȚI 18 noiembrie	Ruladă de pui 60g Salam Rustic 60g Iaurt natural 1 buc. Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de văcuță 400ml/50g  Pulpe de pui la cuptor cu garnitură de orez 200/180g  Murături asortate Desert: Ciocolată	Gulaș de porc cu garnitură de legume mexicane 200/180g  Compot asortat
MIERCURI 19 noiembrie	Humus 60g Mușchi file 60g Roșii 30g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume cu crutoane 400 ml/50g  Ceafă de porc la cuptor cu garnitură de mazăre cu sos de roșii și ceapă 200/180g  Desert: Banane	Hamburger de pui cu garnitură de cartofi pai 200/180g  Ketchup  Lapte cu cacao



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)

<b>JOI</b> <b>20</b> <b>noiembrie</b>	Ou fiert 1 buc. Șuncă presată 60g Castravete verde 30g Pastă de brânză 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de găină cu găluște de griș 400 ml/50g Sarmale cu kaizer, smântână și mămăliguță 200/180g Salată de sfeclă roșie cu hrean Desert: Foietaj cu măr	Copănele de pui la tavă cu garnitură de fasole verde sote 200/180g Ceai Biscuiți
<b>VINERI</b> <b>21</b> <b>noiembrie</b>	Salam de casă cu piper 60g Salată de vinete 60g Măslina Kalamata 30g Cașcaval 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de porc a la grec 400 ml Șnițel din piept de pui cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Desert: Amandină	Paste Carbonara (șuncă, mozzarella, sos alb) 300g Compot asortat

**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-asistenta-membru

Acea Andreea – membru elev