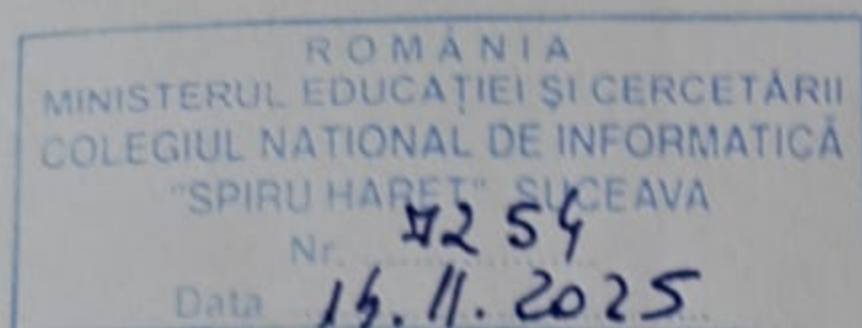




COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”
Suceava, str. Zorilor, nr17, e-mail:cnish_sv@yahoo.com,website: www.cni-sv.ro
telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)



AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU DE POST

Săptămâna 17 Noiembrie- 21 Noiembrie 2025

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 17 noiembrie	Parizer vegetal 60g Zacuscă 60g Feta vegetală 40g Unt vegetal 20g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de legume 400ml Șnițel vegetal cu garnitură de cartofi natur cu mărar și unt 200/180g Castraveți murați Desert: Corn bicolor	Ciulama de ciuperci cu mămăliguță 200/180g Paste cu nucă 180g
MARȚI 18 noiembrie	Pastă vegetală 60g Măsline Kalamata 30g Tofu afumat 50g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de sfeclă roșie 400ml Falafel cu garnitură de orez 200/180g Murături asortate Desert: Ciocolată de post	Soia cu garnitură de legume mexicane 200/180g Compot asortat 250 ml
MIERCURI 19 noiembrie	Humus 100g Cașcaval vegetal 50g Roșii 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume cu crutoane 400ml /50g Pifteluțe din soia cu garnitură de mazăre cu sos de roșii și ceapă 200/180g Desert: Banane	Hamburger vegetal cu garnitură de cartofi pai 200/180g Ketchup Lapte vegetal 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)

JOI 20 noiembrie	Zacuscă 60g Fasole bătută 60g Cașcaval vegetal 50g Castravete verde 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de fasole 400ml Sarmale de post, cu smântână vegetală și mămliguță 200/180g Salată de sfeclă roșie cu hrean Desert: Foietaj cu măr	Sote de fasole verde cu orez 200/180g Ceai 250 ml Biscuiți
VINERI 21 noiembrie	Salată de vinete 60g Parizer vegetal 60g Telemea vegetală 50g Măsline Kalamata 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de conopidă cu crutoane 400ml Snițel vegetal cu garniture de cartofi piure 200/180g Murături asortate Desert- Amandină de post	Paste Carbonara(șuncă vegetală, cașcaval vegetal, sos alb vegetal) 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- asistent- membru

Acea Andreea- elev- membru