



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. 170
Data 15-01-2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 19 ianuarie-23 ianuarie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 19 ianuarie	Omletă tradițională cu preparate 100g Iaurt natural- 1 buc. Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de pui a la grec 400ml/50g Dovlecei umpluți gratinați (carne tocată, orez) 300g Desert: Napolitană	Pulpe de pui la tavă cu mămăliguță 200/180g Brânză cu smântână 150g
MARȚI 20 ianuarie	Șuncă de pui 60g Pate de porc 50g Telemea 60g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de roșii cu crutoane 400ml/50g Piept de pui pane cu garnitură de orez sălbatic 200/180g Salată de crudități 100g Desert- Portocale	Paste cu ton și sos de roșii 300 g Ceai 250 ml Eugenie 1 buc.
MIERCURI 21 ianuarie	Lapte cu cereale 250ml Mușchi file 60g Cașcaval 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă de pui cu găluște de griș 400ml/50g Escalop de porc cu garnitură de cartofi la tavă cu rozmarin 200/180g Desert: Rulou cu vanilie	Pifteluțe din piept de pui cu sos alb si mămăliguță 200/180g Biscuiți 1 buc. Compot de mere 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 22 ianuarie	Salam de vară 60g Leberkase 60g Castravete verde 50g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de cartofi cu afumătură 400ml/50g Lasagna (carne mix tocată, sos Bechamel, mozzarella) 300g Desert: Mere	Tocăniță de pui cu garnitură de orez cu spanac 200/180g Lapte cu griș 200ml
VINERI 23 ianuarie	Humus 60g Ruladă din piept de pui 60g Mozzarella 50g Roșii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de găină 400 ml/50g Tochitură moldovenească (pulpă de porc semiafumată, cârnați de casă, kaizer) cu brânză de burduf și mămăliguță 200/180g Murături asortate Desert: Ciocolată	Cartofi gratinați cu șuncă și cașcaval 300g Compot de mere 250 ml

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