

**COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”**

Suceava, str. Zorilor, nr17, e-mail: enish_sv@yahoo.com, website: www.cni-sv.ro

telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache**MENIU**

Săptămâna 9 februarie – 13 februarie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 9 februarie	Pate de porc 60g Ou fiert 1 buc Iaurt natural 1 buc Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de perișoare 400ml Piept de pui gratinat cu cașcaval și roșii cu garnitură de cartofi piure 200g/180 Salată de crudități Desert: Corn 7Days	Gulaș de porc cu garnitură de orez 200/180g Ceai 250ml Eugenie
MARȚI 10 februarie	Lapte cu cereale 250ml Șuncă de pui 60g Cașcaval 60g Măslina 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de roșii cu busuioc și crutoane 400ml Tochitură moldovenească (pulpă afumată, cârnați afumați kaizer brânză de burduf) cu mămăliguță 200/180g Murături Desert: Banane	Paste în sos alb cu piept de pui 300g Napolitane Ceai 250ml
MIERCURI 11 februarie	Leberkese 60g Ruladă de pui 60g Brânză telemea 60g Roșii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă rădăuțeană Iahnie de fasole cu ciolan și cârnați de casă 200/180g Murături asortate Desert: Cremșnit	Pulpe de pui la cuptor cu garnitură de cartofi natur 200/180g Compot de mere 250ml



COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”
 Suceava, str. Zorilor, nr 17, e-mail: enish_sv@yahoo.com, website: www.cni-sv.ro
 telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)

JOI 12 februarie	Salam 60g Șuncă presată 60g Cașcaval 60g Castravete 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă țărănească de porc 400ml Pui Bucovinean(pulpe de pui, piept de pui, smântână, ciuperci) cu cartofi piure 200/180g Desert : Ciocolată	Pifteluțe în sos roșu și garnitură de orez cu legume 200/150g Lapte cu paste 250g
	Pastă de brânză cu ardei roșu 60g Mușchi file 60g Cabanos pasăre 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă de pui cu găluște de griș 400ml Sărmăluțe cu kaizer , smântână și mămăliguță 200/180g Salată de sfeclă roșie Desert- Mere	Cartofi gratinați cu șuncă și cașcaval 300g Arpacăș cu nucă Ceai

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

Accea Andreea - elev- membru