



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)

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
Nr. 1473
Data 13.03.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 16 martie - 20 martie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 16 martie	Omletă tradițională 100g Cașcaval 50g Măsline 20g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de ciuperci cu crutoane 400 ml/50g Pifteluțe moldovenesti în sos de smântână cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Murături asortate Desert: Portocale	Pulpe de pui la tavă cu sote de mazăre 200/180g Lapte cu paste 250g
MARȚI 17 martie	Șuncă de pui 60g Pate 60g Roșii 30g Telemea 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de perișoare 400ml/50g (pâine, smântână) Pui Bucovinean (copănele de pui, piept de pui, ceapă, ardei, morcov) cu mămăliguță 200/180g Desert: Napolitană cu cremă de lapte	Pulpă de porc la tavă cu garnitură de mix de legume 200/180g Compot de mere 250ml Eugenie 1 buc.
MIERCURI 18 martie	Lapte cu cereale 100/50g Rulada de pui 60g Cașcaval 50g Unt 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă țărănească de porc 400ml/50g (pâine, smântână) Cordon blue (piept de pui, șuncă, cașcaval) cu garnitură de cartofi natur cu unt și mărar 200/180g Desert: Banane	Gulaș de porc cu garnitură de orez 200/180g Salam de biscuiți



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 19 martie	Mușchi File 60g Salam Victoria 60g Pastă de brânză 50g Castravete verde 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Paine	Supă de pui cu găluște de griș 400ml/50g (pâine, smântână) Musaca (carne mix tocată, mozzarella, sos roșii) 300g Desert: Mere	Cârnați semiafumați cu mămăliguță 180g/150g Brânză cu smântână 120g
VINERI 20 martie	Salam nemțesc 60g Cașcaval pane 60g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai Paine	Ciorbă de fasole cu afumătură 400ml/50g Frigărui de pui(piept de pui, pulpe de pui dezosate,ardei roșu, ceapă roșie) cu garnitură de orez integral 200/180g Salată de crudități 80g Desert: Cremșnit	Paste milaneze (șuncă, sos alb, cașcaval) 300g Compot de mere 250ml Biscuiți

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