



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)

ROMANIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
Nr. 1325
Data 05.03.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 9 martie- 13 martie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 9 martie	Cremvursti fierți 100g Cașcaval 60g Roșii 30g Muștar 10g Unt 20g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de sfeclă roșie cu smântână 400 ml/50g Escalop de porc cu șuncă și ciuperci cu garnitură de cartofi piure 200/180g Salată de crudități 100g Desert: Sfințișori cu nucă	Papricaș de pui cu mămăliguță 200/180g Brânză cu smântână 150g
MARȚI 10 martie	Cabanos de pui 60g Salam Rustic 60g Iaurt natural 1 buc. Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de dovleac cu crutoane 400 ml/50g Tochitură moldovenească (pulpă de porc, cârnați, șunculiță târânească) cu mămăliguță și brânză burduf 200/180g/30g Murături asortate Desert: Portocale	Pulpe de pui la cuptor cu garnitură de orez cu legume Eugenie Compot asortat
MIERCURI 11 martie	Salată de vinete 60g Mușchi file 60g Măslina 30g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de vâcuță 400ml/30g (pâine, smântână) Ceafă de porc la cuptor cu garnitură de piure de rădăcinoase 200/180g Salată de varză Desert: Ciocolată	Paste cu piept de pui (piept de pui, sos alb, mozzarella) 300g Lapte cu griș 150 g



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)

JOI 12 martie	Ou poșat 1 buc. Ruladă de pui 60g Castravete verde 30g Pastă de brânză 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă radăuțeană 400ml/50g Șnițel vienez cu garnitură de salată orientală 200/180g Desert: Prăjitură cu măr	Copănele de pui la tavă cu garnitură de fasole verde sote 200/180g Ceai Biscuiți
VINERI 13 martie	Salam de casă cu piper 60g Humus 60g Roșii 30g Telemea 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de găină cu tăiței de casă 400 ml/50g (pâine, smântână) Sărmăluțe cu carne (mix porc-vită) și kaizer 200g Smântână 30g Mămăliguță 180g Salată de sfeclă roșie cu hrean 60g Desert: Amandină	Cartofi gratinați cu șuncă și cașcaval 300g Napolitane

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