



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)

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

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU de post
Săptămâna 16 martie - 20 martie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 16 martie	Parizer vegetal 60g Pate vegetal 50g Cașcaval vegetal 50g Măsline 20g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de ciuperci cu crutoane 400 ml/50g Pifteluțe vegetale în sos de smântână vegetală cu garnitură de piure de cartofi 200/180g Murături asortate Desert: Portocale	Sote de mazăre cu soia 300g Lapte vegetal cu paste 250g
MARȚI 17 martie	Salam vegetal 60g Zacuscă 60g Roșii 30g Telemea vegetală 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de perișoare din soia 400ml/50g (pâine, smântână vegetală) Ghiveci de legume cu soia (cartofi, ceapă, ardei, morcov, dovlecei, vinete, soia cuburi) cu mămăliguță 200/180g Desert: Napolitană	Snițel vegetal cu garnitură de mix de legume 200/180g Compot de mere 250ml Eugenie 1 buc.
MIERCURI 18 martie	Lapte vegetal cu cereale 100/50g Pastă vegetală 60g Tofu 50g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă țărănească de legume 400ml/50g (pâine, smântână vegetală) Nuggets vegetal cu garnitură de cartofi natur cu unt și mărar 200/180g Desert: Banane	Burger de legume 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	Salată de vinete 60g Pate vegetal cu ardei 60g Pastă de brânză vegetală 50g Castravete verde 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250ml Paine	Supă cremă de legume cu crutoane 400ml/50g Musaca (soia tocată, mozzarella vegetală, sos de roșii) 300g Desert: Mere	Ciulama de ciuperci cu mămăliguță 200/180g Brânză vegetală 50g
VINERI 20 martie	Chec aperitiv de legume 60g Parizer vegetal 60g Roșii 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai Paine	Ciorbă de fasole 400ml Burger vegetal cu garnitură de orez integral 200/180g Salată de crudități 80g Desert: Cremșnit(post)	Paste milaneze (salam vegetal, sos alb, cașcaval vegetal) 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