



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)



AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache



MENIU de post Săptămâna 23 martie- 27 martie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 23 martie	Zacuscă 60g Salam vegetal 60g Cașcaval vegetal 50g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de legume 400ml (pâine, smântână vegetală) Ruladă din soia cu garnitură de cartofi gratinați 200g/180g Salată de crudități 100g Desert: Kinder	Pifteluțe vegetale în sos alb cu mămăliguță 200/180g Lapte vegetal cu cacao 250ml
MARȚI 24 martie	Pate vegetal 60 g Chec aperitiv 60g Tofu 50g Măsline 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de roșii cu busuioc și crutoane 400ml/50g Nuggets vegetal cu garnitură de legume sote 200/180g Murături asortate Desert:Pere	Burger vegetal cu garnitură de cartofi natur cu unt și mărar 200/180g Compot de mere 250ml
MIERCURI 25 martie	Pește afumat 60g Salată de icre 60g Telemea vegetală 60g Roșii 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Pâine	Ciorbă de sfeclă roșie dreasă cu smântână vegetală 400ml Pește la cuptor cu mămăliguță și mujdei de usturoi 200/180g Desert: Mere	Paste cu ton și sos de roșii 300g Ceai 250 ml Napolitană 1 buc.



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)

<p style="text-align: center;">JOI 26 martie</p>	<p>Pastă vegetală 60g Parizer vegetal 60g Castravete 30g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine</p>	<p>Supă cremă de legume cu crutoane 400ml/50g Falafel cu garnitură de iahnie de fasole 200/180g Murături asortate Desert: Prăjitură Alka</p>	<p>Hamburger vegetal cu cartofi pai 200g/150g Lapte vegetal cu orez 250ml</p>
<p style="text-align: center;">VINERI 27 martie</p>	<p>Brânză vegetală 60g Pachețele de primăvară 60g Roșii 30g Halva 50g Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine</p>	<p>Ciorbă de cartofi cu leuștean dreasă cu smântână vegetală 400ml/30g (pâine, smântână) Șnițel vegetal cu garnitură de orez 200/180g Salată de varză Desert: Ecler(de post)</p>	<p>Piftelile de ciuperci cu garnitură de cartofi piure 200/180 g Ceai 250 ml Eugenie 1 buc.</p>

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