



COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ „SPIRU HARET”
Suceava, str. Zorilor, nr17, e-mail: enish_sv@yahoo.com, website: www.eni-sv.ro
telefon secretariat: 0230-513399, telefon director: 0230-512603 (fax)

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU de post
Săptămâna 9 martie- 13 martie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 9 martie	Pate vegetal 100g Salam vegetal 60g Telemea vegetală 50g Unt vegetal 20g Miere de albine 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă cu sfeclă roșie dreasă cu smântână vegetală 400 ml/50g Snițel de soia cu sos de ciuperci și cu garnitură de cartofi piure 200/180g Salată de crudități 100g Desert: Sfințișori cu nucă	Papricaș de legume cu mămăliguță 200/180g Brânză vegetală 60g
MARȚI 10 martie	Pachețele de Primăvară 60g Zacuscă 60g Iaurt vegetal 1 buc. Unt vegetal 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de dovleac cu crutoane 400ml/50g Hribi cu smântână vegetală cu mămăliguță 200/180g Desert: Portocale	Nugetts vegetal cu garnitură de orez cu legume Eugenie Compot asortat
MIERCURI 11 martie	Salată de vinete 60g Parizer vegetal 60g Roșii 30g Cașcaval vegetal 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume cu crutoane 400 ml/50g Burger vegetal la cuptor cu garnitură de piure de rădăcinoase 200/180g Desert: Ciocolată	Paste cu soia (soia, sos roșii, mozzarella vegetală) 300g Lapte vegetal cu griș 150g



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 12 martie	Pate de ciuperci 1 buc. Chiftelute Vegetale 60g Castravete verde 30g Pastă de brânză 60g Unt 20g Halva 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de ciuperci a la grec 400 ml Dovlecei pane cu garnitură de salată orientală 200/180g Desert: Prăjitură cu măr	Falafel cu garnitură de fasole verde sote 200/180g Ceai Biscuiți
VINERI 13 martie	Salam vegetal 60g Humus 60g Măsline Kalamata 30g Tofu 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de legume cu tăiței de casă 400 ml/50g Sărmăluțe de post 200g Mămăliguță 180g Smântână vegetală 30g Salată de sfeclă roșie cu hrean 60g Desert: Amandină	- Cartofi gratinați cu soia 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