



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)

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
NR. 1655
DATA: 16.04.2016

ROMANIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 20 aprilie - 24 aprilie 2026

| Ziua/ Data | MIC DEJUN | PRÂNZ | CINĂ |
|------------------------|--|--|---|
| LUNI 20 aprilie | Omletă tradițională 100g Iaurt natural 1 buc 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: Banane | Papricaș de pui cu mămăliguță 200/180g Brânză cu smântână 150g |
| MARȚI 21 aprilie | Cabanos de pui 60g Salam Rustic 60g Telemea 50g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine | Supă cremă de dovleac cu crutoane 400 ml/50g Tochitură moldovenească (pulpă de porc, cârnați, șunculiță țărănească) 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 22 aprilie | Salată de vinete 60g Mușchi file 60g Măsline 30g Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine | Ciorbă de vacuță 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 23 aprilie | 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 24 aprilie | 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) Lasagna (foi lasagna, mix carne tocată, sos Bechamel) 300g 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