



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)

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
NR. 2703
DATA: 21.05.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 25 Mai- 29 Mai 2026



Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 25 mai	Omletă 100g Salam Victoria 60g Brânză telemea 50g Unt 20g Gem 20g Ceai de fructe de pădure cu lămâie 250 ml Pâine	Supă cremă de broccoli cu crutoane 400ml/50g Piept de pui pane cu garnitură de cartofi piure 200/180g Murături asortate 100g Desert: Prăjitură Alka	Pulpă de porc la cuptor cu garnitură de orez cu legume 180g/180g Paste cu brânză dulce 200g
MARȚI 26 mai	Cremvurști fierți 100g Brânză topită 2 buc. Roșii 30g Muștar 20g Unt 20g Gem 20g Ceai de fructe 250 ml Pâine	Ciorbă de perișoare 400ml/50g (pâine, smântână) Friptură la tavă din cotlet de porc cu garnitură de dovlecei 200/180g Desert :Rulou cu vanilie	Pulpe de pui la tavă cu garnitură de cartofi copti cu rozmarin 180/180g Iaurt cu fructe- 1 buc.
MIERCURI 27 mai	Salată de ton cu porumb 100g Șuncă presată 60g Cașcaval 60g Castravete 30g Unt 20g Gem 20g Ceai de mentă cu lămâie 250 ml Pâine	Ciorbă de afumătură 400 ml/50g (pâine, smântână) Ceafă de porc la tavă cu garnitură de orez cu unt 200/180g Murături asortate 100g Desert :Portocale	Pizza (sos de roșii, salam,șuncă,ardei roșu, mozzarella) 300g Compot mere 250 ml



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 28 mai	Lapte cu cacao 250ml Mușchi file 60g Cașcaval pane 60g Castravete 50g Unt 20g Gem 20g Ceai de fructe 250 ml Pâine	Ciorbă de găină cu tăiței de casă 400ml/50g (pâine, smântână) Tochitură moldovenească (pulpă de porc semiafumată, cârnați de casă, kaizer) cu mămăliguță și brânză de burduf 200/180g Murături asortate Desert: Napolitane	Paste Bolognese (mix carne tocată, sos de roșii, mozzarella) 300g Eugenie 1 buc. Ceai 250ml
VINERI 29 mai	Salam de casă 60g Ou poșat 1buc Mozzarella 60g Roșii 30g Unt 20g Miere de albine 20g Ceai cu lămâie 250 ml Pâine	Ciorbă de văcuță 400ml/50g (pâine, smântână) Cordon blue (piept de pui, cașcaval, șuncă) cu garnitură de cartofi natur cu unt și mărar 200/180g Salată de crudități 100g Desert: Croissant	Cartofi gratinați (șuncă presată, mozzarella) 300g Biscuiți Ceai 250 ml

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

Acca Andreea - elev- membru

