



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. 5641
DATA: 10.09.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof.Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 14 septembrie - 18 septembrie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 14 septembrie	Omletă 100g Șuncă presată 60 g Iaurt natural 1 buc Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de pui a la grec 400 ml Cotlet de porc la tavă cu garnitură de orez 200g/180 Salată de crudități Desert: Biscuiți	Saramură de pui cu mămăliguță 200/180g Lapte cu paste 250ml
MARȚI 15 septembrie	Cremvurști fierți 120g Brânză topită 2 buc. Roșii 50g Muștar Unt Gem Ceai Pâine	Ciorbă de vacuță 400ml Pifteluțe în sos alb cu garnitură de mămăliguță 200/180g Desert: Rulou cu branză	Pulpe de pui la cuptor cu garnitură de cartofi natur 200/180g Ceai 250 ml Napolitană 1 buc
MIERCURI 16 septembrie	Salam Nemțesc 60g Pate 60g Cașcaval 60g Măslina 50g Unt 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă de fasole cu afumătură 400 ml Pulpe dezodate gratinate(roșii, cașcaval) cu garnitură de cartofi piure 200/180g Salată de varză Desert: Prăjitură cu măr	Paste cu ton și sos de roșii 300 g Baton cu cereale 1 buc



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 17 septembrie	Cabanos pasăre 60g Șuncă presată 60g Brânză telemea 60g Castraveți 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Supă cremă de legume și crutoane 400ml Tochitură moldovenească (pulpa afumată, cârnați afumați (kaizer brânză de burduf) cu mămăliguță 200/180/30g Desert: Pere	Hamburger de pui cu cartofi pai (chiflă, piept de pui, salată verde, roșii, brânză) 200g/150g Lapte cu orez 250ml
VINERI 18 septembrie	Mușchi file 60g Cașcaval pane 80g Roșii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de găină 400 ml Lasagna (carne mix tocată, mozzarella, sos roșii) 350g Desert: Amandină	Ficăței de pui sote cu garniture de cartofi piure 200/180 g Compot de mere 250ml

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