



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. 6052
DATA: 18.09.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 21 septembrie - 25 septembrie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 21 septembrie	Lapte 200 ml Cereale 50g Salam Victoria 60 g Cașcaval 50g Castravete 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă țărănească de porc 400ml/50g Pui Bucovinean (copănele de pui, piept de pui, ceapă, ardei, morcov) cu mămăliguță 200/180g Desert: Napolitană	Gulaș de porc cu garnitură de orez cu legume 200/180g Compot asortat 250 ml
MARȚI 22 septembrie	Ou poșat 1 buc. Salam de vară 60g Brânză telemea 50 g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai cu lămâie 250 ml Pâine	Supă cremă de dovleac și crutoane 400ml/50g Ceafă de porc la cuptor cu garnitură de salată orientală (cartofi, măsline,ceapă,ardei) 200/180g Desert: Mere	Piept de pui la cuptor cu garnitura de mazăre sote 200/180g Paste cu brânză dulce 200g
MIERCURI 23 septembrie	Leberkese 60g Ruladă de pui 60g Pastă de brânză 50g Măsline 30g Unt 20g Gem 20g Ceai cu lămâie 250 ml Pâine	Ciorbă rădăuțeană 400ml/50g Șnițel vienez cu garnitură de cartofi piure 200g/180g Salată asortată (salată verde, roșii, castraveți) 100g Desert: Negresă	Cârnăciori semiafumați la cuptor cu mămăliguță 200/180g Brânză cu smântână 200g



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 24 septembrie	Salată de piept de pui cu porumb 100g Șuncă presată 60g Cașcaval 60g Castravete 30g Unt 20g Gem 20g Ceai cu lămâie 250 ml Pâine	Supă de pui cu tăitei de casă 400ml/50g Sarmale cu kaizer, mămliguță și smântână 200/180g Salată de sfeclă roșie cu hrean 80g Desert Ciocolată	Pulpe de pui la tavă cu garnitură de cartofi piure și brânză de burduf 200/150/30g Ceai 250 ml Biscuiți
	Humus 60g Salam cu piper 60g Mozzarella 50g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de perișoare 400ml/50g Frigărui de pui asortate (piept de pui, ardei roșu, ceapă) cu garnitură de orez basmati 200/180g Salată asortată 100g Desert: Ecler	Cartofi gratinați cu șuncă și cașcaval 300g Eugenie 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