



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)

ROMANIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET” SUCEAVA
NR. 6286
DATA 14.09.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof. Virginel Iordache

MENIU

Săptămâna 28 septembrie - 2 octombrie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 28 septembrie	Salam de vară 60g Iaurt cu cereale 60g Brânză telemea 50g Castraveți 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de cartofi cu afumătură 400 ml/50g Snițel de pui cu garnitură de cartofi piure 200/180 g Salată de crudități 100g Desert: Corn bicolor	Cotlet de porc la cuptor cu garnitură de orez cu legume 200/180g Compot asortat 250ml
MARȚI 29 septembrie	Cremvurști fierți 120g Brânză topită 2 buc. Roșii 30g Muștar 20g Unt 20g Gem 20g Ceai cu lămâie 250ml Pâine	Ciorbă de vacuță 400ml/50g Pulpă de porc semiafumată la tavă cu garnitură de varză călită 200/180g Desert: Foietaj cu brânză	Friptură din carne de pui cu garnitură de fasole verde 200/180g Baton cu cereale 1 buc
MIERCURI 30 septembrie	Omletă cu spanac 120g Pate(48g) 1 buc Cașcaval 60g Unt 20g Gem 20g Ceai cu lămâie 250 ml Pâine	Ciorbă de pui a la grec 400ml/50g Escalop de porc cu șuncă și ciuperci cu garnitură de dovlecei gratinați 200/180g Desert: Cremșnit	Paste cu sos alb și piept de pui(piept pui,mozzarella) 300 g Lapte cu griș 250g



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 1 octombrie	Salam Nemțesc 60g Șuncă presată 60g Telemea 60g Măsline 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de brocolli cu crutoane 400 ml/50g Pulpe de pui marinate în sos de iaurt cu muștar cu garnitură de piure de țelină 200/180g Desert: Prăjitură Alka	Musaca de cartofi cu carne tocată la cuptor 300g Ketchup Desert : Mere
	Salată de vinete 60g Mușchi file 60g Cașcaval 60g Roșii 30g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de pui cu găluște de grîș 400 ml/50g Pifteluțe în sos alb cu garnitură de mămăliguță 200/180g Desert: Pere	Copănele de pui la cuptor cu garnitură de salată bouef 180/180g 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