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)

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
COLEGIUL NAȚIONAL DE INFORMATICĂ
„SPIRU HARET" SUCEAVA
NR. 7416
DATA: 23.10.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof.Virginel Iordache

MENIU
Săptămâna 2 noiembrie - 6 noiembrie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 2 noiembrie	Omletă cu spanac 100 g Pate 60 g Brânză telemea 50 g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă ţărănească de porc 400 ml/50g Pifteluţe de pui în sos alb cu garnitură de cartofi piure 200/180g Castraveţi muraţi Desert: Pere	Friptură din pulpă de porc cu mămăliguţă 200/180g Paste cu brânză 250 g
MARŢI 3 noiembrie	Lapte cu cereale 120g Şuncă de pui 60g Caşcaval 50g Unt 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă de găină 400 ml/50g Şniţel vienez cu garnitură de dovlecei gratinaţi Desert: Biscuiţi	Pulpe de pui la cuptor cu garnitură de cartofi natur 200/180g Compot de mere 250 ml
MIERCURI 4 noiembrie	Salam Nemţesc 60g Cabanos pasăre 60g Pastă de brânză 60g Măsline 50g Unt 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă de fasole cu afumătură 400 ml/50g Pulpe dezosate gratinate(roşii, caşcaval) cu garnitură de salată orientală 200/180g Desert: Corn bicolor	Paste cu ton şi sos de roşii 300 g Baton cu cereale 1 buc

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)

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

JOI 5 noiembrie	Muşchi file 60g Şuncă presată 60g Brânză telemea 60g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de văcuţă 400 ml/50g Frigărui de pui asortate (piept de pui, ardei roşu, ceapă) cu garnitură de orez basmati Salată de crudităţi Desert: Cremşnit	Musaca de cartofi cu carne tocată la cuptor 300g Ketchup Compot de mere 250ml
VINERI 6 noiembrie	Salată de piept de pui cu porumb 100g Caşcaval pane 80g Roşii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Supă cremă de legume şi crutoane 400ml Tochitură moldovenească (pulpa afumată, cârnaţi afumaţi ,kaizer brânză de burduf) cu mămăliguţă 200/180/30g Castraveţi muraţi Desert:Pere	Ficăţei de pui sote cu garniture de cartofi piure 200/180 g Ceai 250ml Napolitană

Comisia de întocmire a meniului:

Canură Mihaela- administrator financiar- coordonator

Vasilovici Simona- administrator patrimoniu- membru

Grigoraş Gabriela- profesor- membru

Bîrsan Ionela- pedagog- membru

Todose Genoveva- bucătar- membru

Moscaliuc Angela- bucătar- membru

Costrun Mihaela- bucătar- membru

Ciutac Cristina- inginer- membru

Dr. Biliuţă Smărăndiţa- medic- membru

Croitoru Mariana- asistent- membru