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. 7196
DATA: 16.10.2026

AVIZAT
DIRECTOR
Prof.Virginel Iordache

MENIU
Săptămâna 19 octombrie - 23 octombrie 2026

Ziua/ Data	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ
LUNI 19 octombrie	Salam Poiana 60g Pastramă piept de pui 60 g Caşcaval 50g Castravete 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de cartofi cu afumătură 400 ml Şniţel de pui cu garnitură de cartofi piure 200g/180 Salată de varză Desert: Rulou cu mere	Gulaş de porc cu garnitură de sote de ciuperci Compot asortat (mere, piersici,pere) 250ml
MARŢI 20 octombrie	Cremvurşti fierţi 120g Brânză topită 2 buc. Roşii 50g Muştar Unt Gem Ceai Pâine	Supă de pui cu găluşte de griş 400ml Ceafă de porc la cuptor cu garnitură de orez basmati Gogoşari în oţet Desert: Napolitană	Pulpe de pui la cuptor cu mămăliguţă 200/180g Brânză cu smântâna 250ml
MIERCURI 21 octombrie	Leberkese 60g Ruladă de pui 60g Pastă de brânză 60g Măsline 50g Unt 20g Gem 20g Ceai Pâine	Ciorbă de perişoare 400 ml Escalop (cotlet de porc, şuncă, ciuperci) cu garnitură de piure de mazăre Desert:Ecler	Paste cu piept de pui şi sos alb Compot asortat (mere, piersici,pere) 250ml Eugenie

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 22 octombrie	Omletă 100g Şuncă presată 60 g Iaurt natural 1 buc Unt 20g Gem 20g Ceai 250ml Pâine	Ciorbă de pui a la grec 400ml/50g Sarmale cu kaizer, mămăliguţă şi smântână 200/180g Salată de sfeclă roşie cu hrean Desert Negresă	Ruladă de pui cu cabanos la cuptor cu garnitura de fasole verde 200g/180g Lapte cu orez
VINERI 23 octombrie	Salată de vinete 60g Salam Moldovenesc 60g Mozzarella 50g Roşii 50g Unt 20g Gem 20g Ceai 250 ml Pâine	Ciorbă de sfeclă roşie cu smântână 400 ml Lasagna (carne mix tocată, mozzarella, sos roşii) 350g Desert: Ciocolată	Cartofi gratinaţi cu şuncă şi caşcaval 300g Biscuiţi Compot asortat (mere, piersici,pere) 250ml

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