

MENIU GRADINITA - SAPTAMANA 1

	MIC DEJUN 9.00	GUSTARE 10.30	PRANZ 12.00	GUSTARE 16.00
LUNI	Croissant cu unt si gem 100 g Ceai de fructe 250 g	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de gaina 200/20 g Ostropel de pui cu piure 100/50/200 g Paine 50 g	Tarta cu mere 100gr
MARTI	Omleta cu branza de vaci 80 g Ardei 30 g Paine 50 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de vitel 200/20 g Pulpa de pui la gratar cu piure de cartofi 50/200 g Salata 30 g Paine 50 g	Budinca din paste cu ou smantana si branza telemea , stafide 100 g
MIERCURI	Cascaval pane 10/20/50g Castravete 30 g Paine 50 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de curcan 200/40 g Scalopina de pui cu mamaliga 200/50/50 g Paine 50 g	Gogoasa 80gr
JOI	Iaurt natural 140 g Biscuiti de casa 40 g	Fruct de sezon 150 g	Supa de pui cu galuste 200 g Pilaf cu pui si legume 50/200 g Salata 30 g Paine 50 g	Prajitura de casa cu fructe 100 g
VINERI	Lapte cu cereale integrale 250/40 g	Fruct de sezon 150 g	Supa crema de legume,crutoane 200/20 g Ardei umplut cu carne de curcan 250 g Iaurt Paine 50 g	Cookies de casa cu fructe uscate 100 g

Conform Directivei 2000/13 CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe:

1.Cereale care contin gluten(grau,secara,orz,ovaz,grau spelt,grau mare sau hibrizi ai acestora si prod derivate – GT -

2.Oua si produse derivate – O –

3.Arahide si produse derivate -AR –

4.Lapte si produse derivate (inclusive lactoza) -LAC-

5.Telina si produse derivate – T-

6.Mustar si produse derivate

7.Seminte de susan si produse derivate.

*Laptele să fie tip UHT

*Iaurtul sa aibe grasimea cca 2-3%

MENIU GRADINITA - SAPTAMANA 2

	MIC DEJUN 9.00	GUSTARE 10.30	PRANZ 12.00	GUSTARE 16.00
LUNI	Orez cu lapte 200/30 g	Fruct de sezon 150 g	Supa crema de legume cu crutoane 200/20 g Cus cus cu pui 100/200g Paine 50 g	Pandispan cu cacao 100 g
MARTI	Ou de gaina 80 g Telemea de vaca 40 g Castravete 30 g Paine 50 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de curcan 200/20 g Tocanita de legume cu carne de vitel 200/50g Paine 50 g Salata 50gr	Placinta cu branza de vaca 100 g
MIERCURI	Tartina cu unt si branza dulce 50/50 g Ardei 30 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de gaina 200/20 g Pizza cu mozzarella si sunca din piept de curcan 250 g Paine 40 g	Biscuiti de casa 100 g
JOI	Iaurt natural cu cereale de porumb 250/40 g	Fruct de sezon 150 g	Supa de pui cu taitei de casa 200 g Chiftele de pui cu sos , piure din cartofi Paine 50 g	Rulada cu crema de vanilie 100 g
VINERI	Budinca de paste cu ou si branza 250 g Ceai de fructe 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de perisoare 200/20 g Mancarica de mazare cu carne de curcan 200/50 g Paine 50 g	Tarta cu fructe 100 g

Conform Directivei 2000/13 CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe:

1.Cereale care contin gluten(grau,secara,orz,ovaz,grau spelt,grau mare sau hibrizi ai acestora si prod derivate – GT -

2.Oua si produse derivate – O –

3.Arahide si produse derivate -AR –

4.Lapte si produse derivate (inclusive lactoza) -LAC-

5.Telina si produse derivate – T-

6.Mustar si produse derivate

7.Seminte de susan si produse derivate.

*Laptele să fie tip UHT

*Iaurtul sa aibe grasimea cca 2-3%

MENIU GRADINITA - SAPTAMANA 3

	MIC DEJUN 9.00	GUSTARE 10.30	PRANZ 12.00	GUSTARE 16.00
LUNI	Lapte cu cereale integrale 250/40 g	Fruct de sezon 150 g	Supa crema de legume cu crutoane 200/20 g Lasagne cu pui Paine 20 g	Salam de biscuiti 100 g
MARTI	Omleta cu branza de vaci 80 g Ardei 30 g Paine 50 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de vitel 200/20g Piept de pui la gratar cu cartofi la tava 50/200 g Paine 40 g salata	Saratele cu susan
MIERCURI	Tartina cu unt si cascaval 10/20/50g Castravete 30 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de persioare 200/50 g Pilaf cu pui si legume 50/200 g Paine 50 g	Placinta cu mere
JOI	Iaurt natural 140 g Biscuiti de casa 40 g	Fruct de sezon 150 g	Supa de pui cu cu galuste 200/20 g Sarmale cu carne de pasare si mamaliga 200/30/20 g Paine 40 g	Prajitura de casa cu fructe 100 g
VINERI	Paine cu unt si gem 50/20/20 g Lapte dulce 250 g	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de curcan 200/20 g Ostropel din pulpa de pui cu piure de cartofi Paine 20 g	Cookies de casa cu fructe uscate 100 g

MENIU GRADINITA - SAPTAMANA 4

Conform Directivei 2000/13 CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot incadra in urmatoarele grupe:

1.Cereale care contin gluten(grau,secara,orz,ovaz,grau spelt,grau mare sau hibrizi ai acestora si prod derivate – GT -

2.Oua si produse derivate – O –

3.Arahide si produse derivate -AR –

4.Lapte si produse derivate (inclusive lactoza) -LAC-

5.Telina si produse derivate – T-

6.Mustar si produse derivate

7.Seminte de susan si produse derivate.

*Laptele să fie tip UHT

*Iaurtul sa aibe grasimea cca 2-3%

	MIC DEJUN 9.00	GUSTARE 10.30	PRANZ 12.00	GUSTARE 16.00
LUNI	Lapte cu melcisorii 250/30 g	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de curcan 200/20 g File de somon la gratar cu cartofi nature 100/200 g Paine 40 g	Rulada cu crema de vanilie
MARTI	Ou de gaina 80 g Telemea de vaca 40 g Castravete 50 g Paine 50 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Supa de pui cu taitei de casa 200/20 g Musaca din cartofi cu carne de pasare 200/100 g Iaurt Paine 50 g	Briosă cu fructe
MIERCURI	Tartina cu unt si branza telemea 50/50 g Ardei 30 g Ceai de plante 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Supa crema de legume cu crutoane 200/20 g Mancărica de mazare cu pui 200/50 g Paine 40 g	Chec cu cacao 100 g
JOI	Iaurt natural cu cereale de porumb 250/40 g	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de pui 200/40 g Gujoane de pui , mamaliga ,branza si smantana Paine 40 g	Tarta cu mere 100 g
VINERI	Budinca de paste cu ou si branza 250 g Ceai de fructe 250 ml	Fruct de sezon 150 g	Ciorba de perisoare 200/20 g Snitel de pui la cuptor cu cartofi la cuptor 100/200g Paine 40 g	Plăcinta cu banza de vaci 100 g

Conform Directivei 2000/13 CE A PARLAMENTULUI EUROPEAN SI A CONSILIULUI DIN 20 Martie 2000 alergenii din alimente se pot încadra în urmatoarele grupe:

1.Cereale care contin gluten(grau,secara,orz,ovaz,grau spelt,grau mare sau hibrizi ai acestora si prod derivate – GT -

2.Oua si produse derivate – O –

3.Arahide si produse derivate -AR –

4.Lapte si produse derivate (inclusive lactoza) -LAC-

5.Telina si produse derivate – T-

6.Mustar si produse derivate

7.Seminte de susan si produse derivate.

*Laptele să fie tip UHT

*Iaurtul sa aibe grasimea cca 2-3%