



GRĂDINIȚA cu program prelungit *PRIETENII MEI*















Bdul Metalurgiei nr.87, S4, București, Tel.: 021.222.46.42, 0745.02.88.76

www.gradinitaprieteniime.ro, FB: Gradinita Prietenii Mei



MENIU/COPIL

Săptămâna ANIMALELOR PRIETENOASE 19-23 IULIE 2021

TIPUL MESEI	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Mic Dejun	<ul style="list-style-type: none"> Tartine din pâine integrală (2 felii) cu unt și brânzică telemea (40g); Castravete (30g); Roșii (30g). Ceai de tei cu miere de albine și lămâie (200ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală cu unt (2 felii); Ou fiert (1 buc); Cașcaval Dalia (25g); Castravete (35g); Ceai de cătină cu miere de albine și lămâie (200ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală cu unt și gem de caise (2 felii); Ceai de tei cu miere (200ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Iaurt simplu (150g); Merișoare (20g); Biscuiți digestivi (3buc). 	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală (2 felii) cu unt și miere; Compot de mere cu miere și scorțișoară (200ml). 
Gustare (fructe)	Măr (100g) 	Pepene roșu fără sâmburi (100g) 	Banană (100g) 	Caise (100g) 	Măr (100g) 
Prânz	<ul style="list-style-type: none"> Supă cremă de morcov și țelină cu mărar proaspăt (180 ml) cu crutoane (1 felie de pâine integrală); Pulpă de porc la tavă în sos de roșii, cu usturoi și busuioc (100g) garnisit cu piure de cartofi cu unt și lapte (100g). 	<ul style="list-style-type: none"> Supă de legume cu fidea (180ml); Pulpă de pui (100g) cu cartofi nature cu pătrunjel verde și unt (80g); Salată de varză albă cu mărar (40g). 	<ul style="list-style-type: none"> Ciorbă țărănească de porc cu leuștean proaspăt (180g); 1 felie de pâine integrală; Mămăliguță cu brânză de vaci, brânză telemea rasă și smântână (180g). 	<ul style="list-style-type: none"> Ciorbă de pui a la greque (180ml); 1 felie pâine integrală; Pilaf sârbesc cu legume (180g); Castraveți murați (40g). 	<ul style="list-style-type: none"> Supă cremă de linte roșie (180ml); Crutoane (1 felie de pâine integrală); Aripioare de pui (110g) cu cartofi, la cuptor (90g); 
Gustare (dulce)	Saleuri cu chimen și cașcaval	Chec cu mure și afine	Croissant cu unt și miere cu susan alb presărat	Biscuiți populari cu unt și dulceață de vișine	Budincă vanilată de macaroane cu brânză de vaci și stafide
Director: Prof. IOANA GHEORGHE		Bucătar șef: VIRGINIA TÂRZILĂ		Manager coordonator: Prof.univ.dr. LAURA BONDREA	



