



GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT *PRIETENII MEI*

B^{dul} Metalurgiei nr.87, S4, București, Tel.: 021.2224642, 0745.028876

www.gradiniprietenii.ro, FB: Gradinita Prietenii Mei

MENIU/COPIL

SĂPTĂMÂNA 11 – 15 OCTOMBRIE 2021



TIPUL MESEI	LUNI	MARTI	MIERCURI	JOI	VINERI
Mic Dejun	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală cu unt și dulceață de fructe de pădure (2 felii); Ceai de tei cu miere (200ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine din pâine integrală (2 felii) cu unt și brâncică telemea (40g); Roșii (30g). Ceai de tei cu miere și lămâie (200ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Omletă țărănească (cu ardei gras, cașcaval, Șuncă de Praga, 160g); Roșii (35g); Limonadă (portocale și lămâi, 180ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Iaurt simplu (125g); Nuci (4 sâmburi); Merișoare (20g); Biscuiți populari (3 buc). 	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală (2 felii) cu unt și miere; (200ml); Ceai de măceșe și alte fructe îndulcit cu miere (200ml).
Gustare (fructe)	<ul style="list-style-type: none"> Măr 	<ul style="list-style-type: none"> Banană 	<ul style="list-style-type: none"> Pere 	<ul style="list-style-type: none"> Măr 	<ul style="list-style-type: none"> Struguri 
Prânz	<ul style="list-style-type: none"> Ciorbiță de perișoare de vită și porc (180ml); 1 felie de pâine integrală; Mămăliguță cu brâncică de vaci și smântână (170g). 	<ul style="list-style-type: none"> Supă de pui cu tăieței (180ml); Pulpă de pui la cuptor (90g) cu pilaf cu legume (90g); Castraveți murați (25g). 	<ul style="list-style-type: none"> Supă cremă de broccoli cu rădăcinoase (180ml); Șnițel de pui la cuptor cu cartofi la tavă cu rozmarin (180g); 	<ul style="list-style-type: none"> Ciorbiță țărănească de legume cu leuștean (180g); Crutoane, 1 felie de pâine integrală; Ficăței de pui trași la tigaie cu cous-cous (80g); 	<ul style="list-style-type: none"> Supă cremă de dovlecei și mărar (180ml); Pulpă de porc la tavă în sos de roșii și usturoi (100g) Piure de cartofi cu unt și lapte (100g); 
Gustare (dulce)	Chec cu banane și fulgi de cocos	Trigoane cu ciuperci	Prăjitură cu cremă de lapte și cacao	Saleuri cu chimen și cașcaval	Plăcintă de dovleac cu nuci și scorțișoară
Director, Lect.univ.dr. Ioana Gheorghe	Manager coordonator, Prof.univ.dr. Laura Bondrea			Bucătar șef Virginia Târzilă	

