

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT *PRIETENII MEI*

B^{dul} Metalurgiei nr.87, sector 4, București, Tel.: 021.2224642

MENIU/COPII

SĂPTĂMÂNA 18-22 OCTOMBRIE 2021

TIPUL MESEI	LUNI, 18 Oct.	MARȚI, 19 Oct.	MIERCURI, 20 Nov.	JOI, 21 Oct.	VINERI, 22 Oct.
Mic Dejun	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală (2 felii) cu unt; Cașcaval <i>Solomonescu Dalia</i> (35g); Castravete (40g); Suc natural (fresh) de portocale și lămâie (150 ml) 	<ul style="list-style-type: none"> Lapte de vacă, călduț, cu miere de albine (200ml); Biscuiți cu ovăz (4 buc.); Nuci (miez, 25g); Merișoare (25g). 	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală (2 felii); Pateu tartinabil (din ficat de pui cu unt, 40g); Roșii cherry (40 g); Ceai de soc cu miere și lămâie (200ml). 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine de orez expandat (2 rondele); Iaurt simplu (125g); Merișoare (20g). 	<ul style="list-style-type: none"> Pâine integrală cu unt (2 felii); Miere de albine (2 lingurițe); Ceai de tei cu miere și lămâie (200 ml).
Gustare 1 (fructe)	Mere, 100g. 	Banane, 100g 	Pere, 100g. 	Struguri de sezon, 100g. 	Mere, 100g 
Prânz	<ul style="list-style-type: none"> Ciorbă de legume a la grec (180ml); 1 felie de pâine integrală; Mâncărică de fasole verde cu cârniță de vițel (180g).  	<ul style="list-style-type: none"> Supă de pui cu tăiței (180ml); Bărcuțe din cartofi umpluți cu carne de pui și cașcaval (200g);  	<ul style="list-style-type: none"> Ciorbă de perișoare de curcan (180ml); Paste <i>fundite</i> cu sos de roșii și legume (ardei, morcov, ciuperci) și cașcaval (180g)  	<ul style="list-style-type: none"> Supă cremă de broccoli (180g); Crutoane (1 felie de pâine integrală); Snițel din piept de pui la cuptor în sos Bechamel(100g); Legume înăbușite: morcov, cartof, broccoli (80g).  	<ul style="list-style-type: none"> Supă cremă de legume de sezon (180g); Chifteluțe la cuptor din carne de vită și porc (80g); Piure de cartofi cu lapte și unt (100g); Salată de varză albă cu mărar (50g). 
Gustare 2 (dulce)	Bezele 	Plăcintă cu dovleac 	Ālățite cu dulceață de vișine 	Trigoane cu brânză sărată 	Cornulețe cu gem de gutui 

Director,
Prof. Ioana Gheorghe

Manager coordonator,
Prof.univ.dr. Laura Bondrea



Bucătar șef,
Virginia Târziță

