

IÎP Grădinița de Copii Nr. 125

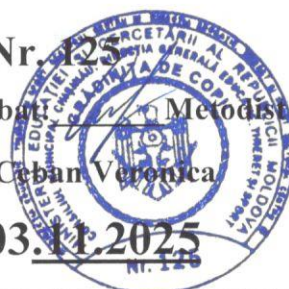
Aprobat Metodă

Ceban Veronica



MENIU

Data: 03.11.2025



1	Denumirea bucatelor	Gramajul bucatelor	Valoarea calorică
Dejun			
1	Terci din orz cu unt (zahăr)	1/100	1/131
2	Tartină cu unt și cașcaval	1/45/10/14	1/255
3	Ceai de mușețel (zahăr)	1/200	1/8
Dejun II			
1	Fructe proaspete: banane	1/150	1/82
Prânz			
1	Legume proaspete porționate: roșii	1/30	1/6
2	Zeamă cu carne de pui și smântână (rădăcină de țelină , ceapă, morcov, ardei dulci, orez, roșii, verdeață, suc de lămâie)	1/200/5	1/139
3	Gulaș din carne de pui în sos roșu din legume (ceapă, morcov, făină, tomate)	1/100	1/161
4	Paste cu unt	1/120	1/157
5	Compot din fructe proaspete: mere (zahăr)	1/150	1/33
6	Pâine din făină integrală fortificată cu Fe și acid folic	1/30	1/77
Cina			
1	Păpănași din brânză de vaci, semințe de in, (ouă , făină de grâu , griș, unt , ulei, zahăr, praf de copt)	1/110	1/350
2	Iaurt natural 2,5% fără adaos de zahăr	1/200	1/100

Preparatele culinare menționate în meniu pot conține substanțe cu caracter alergen (gluten, lactoză, urme de nuci, semințe, citrice)

Asistenta medicală _____