

MENIU COMUN – NOIEMBRIE 2025

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.*”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare: Cifre listă alergeni: ✓ 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) ✓ 2 – ouă și produse derivate ✓ 3 – peste și produse derivate ✓ 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate. • În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr.		
Marți	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Sarmale cu carne porc 300gr. /Varză a la Cluj 300gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu cârnaț 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, br topita 2 buc (1,4,6.),ardei rosu 100gr, pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată cu carnat 300ml Ceafa de porc 100 gr cu piure cartofi 200gr si muratura 100gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de porc 100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi cu 300ml Ciolan afumat la cuptor 100g cu linte rosie 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita(amestec) 330 gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema de unt 1 buc, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Corn cu vanilie 90gr (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, sunca praga 100gr, br.topita 2 buc, rosie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de porc 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		

MENIU COPII 3-16 ANI – NOIEMBRIE 2025

“ Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare: Cifre listă alergeni: ✓ 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) ✓ 2 – ouă și produse derivate ✓ 3 – peste și produse derivate ✓ 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate. ● În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr.		
Marți	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almete 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, roșie 100gr pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Sarmale cu carne porc 300gr. /Varză a la Cluj 300gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu cârnaț 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr , br topita 2buc , ardei rosu 100gr . (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Ceafa de porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de porc 100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Ciolan afumat la tava 100g cu linte rosie 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita (amestec)330gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema de unt 1 buc, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea în lapte 300gr Corn cu vanilie 90gr (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, șuncă praga 100gr, br.topita 2 buc, roșie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de porc (amestec)330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		

MENIU FĂRĂ SARE – NOIEMBRIE 2025

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.*”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare: Cifre listă alergeni: ✓ 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) ✓ 2 – ouă și produse derivate ✓ 3 – peste și produse derivate ✓ 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate. ● În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, șuncă porc 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr.		
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almete 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr pilaf de orez cu amestec mexican 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam piept pui 100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăușeană 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu pulpe (superioare) pui la cuptor 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, brânză de vacă 100gr. ardei rosu 100gr (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Tocăniță cotlet porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Șuncă piept pui 100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Tocanita piept pui 100g cu linte rosie 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Gulas de cartofi cu carne vita (amestec) 330gr . (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema de unt 1 buc, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Corn cu vanilie 90gr (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam piep pui 100gr, telemea 100gr, roșie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de porc 330gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		

MENIU MEDICI GARDĂ –NOIEMBRIE 2025

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.*”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare: Cifre listă alergeni: ✓ 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) ✓ 2 – ouă și produse derivate ✓ 3 – peste și produse derivate ✓ 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate. • În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu snitel natur de vita 100gr si sfecla rosie 100gr Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Grătar piept de pui 100gr cu cartofi copti 200gr și salată de varză 100gr.		
Marti	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Tocăniță de porc 100gr cu amestec mexican 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu garnitură de macaroane 200gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Pulpe pui (superioare) 100gr la cuptor cu cartofi piure 200gr și salată varză100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pește file 100gr cu pilaf de orez 200gr și sfecla rosie 100gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, br topita 2 buc ,ardei rosu 100gr (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată cu carnat 300ml Ceafa de porc 100 gr cu piure cartofi 200gr și murătură 100gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de porc 100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300ml Grătar piept de pui 100g cu cartofi la cuptor 200gr si salata varza 100gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema de unt 1 buc, ou fiert 1buc, cremă brânză cu mărar 100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Friptura porc 100gr cu spaghetti 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocanita piept pui 100gr cu piure cartofi 200gr si muratura 100gr. (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam taranesc 100gr, br.topita 2 buc, rosie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Friptură pulpe 100gr cu sote de mazăre verde 200gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare pane 100gr cu pilaf de orez 200gr si salata varza 100gr . (5)		

MENIU DIABET COMUN – NOIEMBRIE 2025

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.*”

	MIC DEJUN	Ora 10	PRÂNZ	Ora 16	CINĂ	Calorii	
Luni	Ceai 200ml, ardei 100gr, roșie 100gr, sunca piept pui 100gr, mărgel de brânză 180gr, portocala ~200gr. pâine neagră 300gr (1,4)	Sana 320 ml (4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100g și sfecla roșie 100gr. (1,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoțîșoară și mere 100gr (1,4)	Tocăniță piept de pui 100gr cu mămăligă 200gr (5) Ceai 200ml.		NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare: Cifre listă alergeni: ✓ 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) ✓ 2 – ouă și produse derivate ✓ 3 – peste și produse derivate ✓ 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate. În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.
Marti	Ceai 200ml, roșie 100gr, castraveți 100gr telemea 100gr, zacuscă vinete 100gr, portocale~200gr. pâine neagră 300gr (1,4)	Sana 320 ml (4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Pește file 100gr cu amestec mexican 250gr. Fruct ~100gr. (1,3,5)	Terci de ovaz cu scoțîșoară și mere 100gr (1,4)	Tocăniță aripioare pui 100gr cu macaroane 200gr. (1,5) Ceai 200ml.		
Miercuri	Ceai 200ml, ardei 100gr, castraveti 100gr, salam piept pui 100gr, mărgel de brânză 180gr, portocale ~200gr pâine neagră 300gr (1,4)	Sana 320 ml (4)	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Pulpe de pui (superioare) 100g-150gr sote de fasole verde 250gr. (4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoțîșoară și mere 100gr (1,4)	Pește file 100gr cu pilaf de orez 200gr și sfecla roșie 100gr. (3)		
Joi	Ceai 200ml, roșie 100gr, castraveti 100gr, omleta ou 100gr 1buc, salată de vinete 100gr, portocala~200gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Supă de fasole uscată 300ml. Aripioare pui 100-150gr cu piure de cartofi 200gr și varza calita 100gr (1,4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoțîșoară și mere 100gr (1,4)	Mărgel de brânză 180gr Sunca piept pui 100gr. Salată roșii 100gr. Ceai 200ml. (4) ZI DE CURATENIE		
Vineri	Ceai 200ml, ardei 100gr, roșie 100gr, pasta humus 100gr, sunca piept pui 100gr, portocala~200gr. (1) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Supă de cartofi 300ml Friptura piept pui 100g cu linte roșie 200gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Terci de ovaz cu scoțîșoară și mere 100gr (1,4)	Friptura pulpe (inferioare) 100g cu paste făinoase 200gr. (1) Ceai 200ml.		
Sâmbătă	Ceai 200ml., ardei 100gr, castraveși 100gr, zacuscă de vinete 100gr, ou fiert 1buc, portocala~200gr. (1,2) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Supă de fasole verde 300ml. Tocantă vită 100gr cu spaghetti 200gr. (1,4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoțîșoară și mere 100gr (1,4)	Piept pui 100gr spanac 250gr. Ceai 200ml. (4)		
Duminică	Ceai 200ml, castraveți 100gr, roșie 100gr, pasta humus 100gr, branza telemea 100gr, portocale ~200gr. (1,4) pâine neagră 300gr	Sana 320 ml (4)	Ciorbă a la grec - 300ml. Tocăniță de pulpe (superioare) 100gr cu sote de mazăre verde 250gr. (4,5) Fruct ~100gr	Terci de ovaz cu scoțîșoară și mere 100gr (1,4)	Pește file la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr și salata varza 100gr. Ceai 200ml		

MENIU ÎNSOȚITORI – NOIEMBRIE 2025

“ *Dieta este cheia esențială pentru orice vindecare reușită.*”

	MIC DEJUN	PRÂNZ	CINĂ	Calorii	NOTĂ: Acest meniu poate suferi unele modificări. Legendă: Substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe alimentare: Cifre listă alergeni: ✓ 1 – cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz) ✓ 2 – ouă și produse derivate ✓ 3 – peste și produse derivate ✓ 4 – lapte și produse derivate (inclusiv lactoza) ✓ 5 - țelină și produse derivate ✓ 6 - muștar și produse derivate ✓ 7 – produse congelate ✓ 8 – soia și produse derivate ✓ 9 – arahide și produse derivate. • În timpul procesării termice produsul finit poate să sufere unele modificări de gramaj± 10gr.
Luni	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, pate ficat 100gr, ardei 100gr, cașcaval 100g, pâine neagră 300gr. (1,4)	Ciorbă țărănească cu carne vită 300ml. Garnitură de cuș-cuș 200gr cu ficat de pui la cuptor 100gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Mămăligă 200gr cu papricaș de ciuperci 100gr.		
Marți	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, crema almette 1cut, ou fiert 1 buc, gem piersici 40gr, pâine neagră 300gr. (1,4)	Supă de zarzavat cu fidea 300ml. Sarmale cu carne porc 300gr. /Varză a la Cluj 300gr. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Macaroane cu branza telemea 330gr Iaurt pahar 150gr.		
Miercuri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr, unt 20gr, telemea 100gr, salam taranesc100gr, castraveți 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Ciorbă rădăuțeană 300ml. Iahnie de fasole 200gr cu cârnaț 100gr și salată varză 100gr. (1,4,5) Fruct 1 buc.	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Griș în lapte 300ml Corn cu gem 70gr.		
Joi	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, cremvruști 100gr, muștar 10gr, brânză de vacă 100gr.ardei rosu 100gr (1,4,6) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole uscată 300ml Ceafa de porc 100 gr cu piure cartofi 200gr. Fruct 1 buc. (4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Pate de porc100gr, brânzoaică100gr, kefir 320gr. (1,4) ZI DE CURĂȚENIE		
Vineri	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, zacuscă de vinete 100gr, roșie 100gr, cașcaval 100gr. (1,4) pâine neagră 300gr.	Supă de cartofi 300mlCiolan afumat 100gr cu linte rosie 200g. Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Tocăniță pulpe pui (ciorcănele) 100gr cu garnitură de macaroane 200gr. (1,5)		
Sâmbătă	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Crema de unt 1buc, ou fiert 1buc, cremă de branza100gr, ardei 100gr. (1,2,4) pâine neagră 300gr.	Supă de fasole verde 300ml. Spaghete cu carne de porc (tocat) 330gr Fruct 1 buc. (1,4,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Fidea in lapte 300gr Corn cu vanilie (1,4)		
Duminică	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. unt 20gr, salam taranesc 100gr, br.topita 2 buc, rosie 100gr. (1,4) paine neagra 300gr.	Ciorbă a la grec 300ml. Mâncare de mazăre cu carne de porc 330gr. Fruct 1 buc. (1,5)	Ceai 200ml, zahăr plic 10gr. Aripioare la cuptor 100gr cu pilaf de orez 200gr. (5)		