

IÎP Grădinița de Copii Nr. 125



Aprobat: _____ Director

Ursachi Aurelia

MENIU

Data: 20.07.2026

	Denumirea bucatelor	Gramajul bucatelor	Valoarea calorică
	Dejun		
1	Terci din hrișcă cu lapte, unt (zahăr)	1/120	1/157
2	Tartină cu unt, brânză cu cheag tare 45% grăsime	1/43/10/19	1/255
3	Compot din fructe congelate: fructe de pădure (zahăr)	1/200	1/96
	Dejun II		
1	Fructe proaspete: Cireșe	1/80	1/31
2	Miez de nuci	1/10	1/65
	Prânz		
1	Legume proaspete porționate: roșii proaspete	1/25	1/5
2	Supă cu carne de pui, legume și smântână (cartofi, rădăcină de țelină, ceapă, morcov, ardei dulci, tomate, verdeață, ulei, unt, sare)	1/200/30/8	1/115
3	Pârjoală din carne de pui (fileu de pui, ceapă, pâine, sare, ulei)	1/120	1/184
4	Pireu din linte cu unt (unt, sare)	1/120	1/81
5	Compot din fructe proaspete: mere	1/150	1/27
6	Pâine din făină integrală fortificată cu Fe și acid folic	1/23	1/59
	Cina		
1	Păpănași din brânză de vaci (brânză, ouă, făină de grâu, unt, praf de copt, ulei, griș, zahăr,)	1/110/10	1/326
2	Iaurt natural 2,5% grăsime	1/200	1/100

Preparatele culinare menționate în meniu pot conține substanțe cu caracter alergen

(gluten, lactoză, urme de nuci, semințe, citrice)

Asistent medical Tulbure Tulbure Nina