

IÎP Grădinița de Copii Nr. 125



Aprobat: _____ Director

Ursachi Aurelia

MENIU

Data: 29.06.2026

1	Denumirea bucatelor	Gramajul bucatelor	Valoarea calorică
	Dejun		
1	Terci din orz cu unt (unt, zahăr)	1/120	1/127
2	Tartină cu unt, brânză cu cheag tare 45% grăsime	1/43/10/19	1/255
3	Ceai negru cu lămâie (zahăr)	1/150	1/13
	Dejun II		
1	Fructe proaspete: mandarine	1/100	1/49
2	Miez de nuci	1/10	1/65
	Prânz		
1	Legume coapte porționate: ardei dulci (ulei)	1/25	1/5
2	Zeamă cu carne de pui și smântână (ceapă, morcov, ardei dulci, roșii, verdeață, sare, unt, ulei, orez, rădăcină de țelină)	1/200/8	1/112
3	Gulaș din carne de pui în sos roșu din legume (ceapă, morcov, tomate în suc propriu, făină de grâu, ulei, sare)	1/110	1/156
4	Paste făinoase cu unt (unt, sare)	1/120	1/157
5	Compot din fructe proaspete mere (zahăr)	1/150	1/28
6	Pâine din făină integrală bogată în fibre	1/23	1/59
	Cina		
1	Papanași din brânză de vaci cu stafide porție (brânză de vaci, ouă, crupe de griș, făină de grâu, stafide, unt, praf de copt,ulei)	1/100/20	1/375
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)

Asistent medical Tulbure Tulbure Nina