

MENIUL DE PERSPECTIVA A TABEREI DE ODIHNA SI
INTREMAREA SANATATII COPIILOR „SPERANTA,,

ASOCIATIA OBSTEASCA „CONCEB,,

- MENIUL DE PERSPECTIVĂ PENTRU 10 ZECE ZILE .
- MENIUL MASĂ SUEDEZĂ STANDART (ADITİONAL LA MENIUL DE PERSPECTIVĂ)

PENTRU SEZONUL ESTIVAL 2024

Conform ordin M.S. nr.638 din 12.08.2016

Conform ordin M.S.M.P.S nr.622/2018

Coordonat

CSP Balți

V.CHISLARI



Aprobat

Director AO „CONCEB,,

CEBOTARI CONSTANTIN





I zi Prima zi

Nr. d/o	Denumirea bucatelor	Cantitatea bucatelor (g) la un copil	Componenta	Grame (brutto) la un copil
Dejun				
1.	Terc din ghercules pe lapte și unt	150-200	Ghercules Lapte Unt zahăr	40 200 10 5
2.	Ou fiert	1	ou	1
3.	Pîine de grîu cu unt și cașcaval.	100/10/9	Pîine Unt Cașcaval	100 10 9
4.	ceai	200	Ceai zahăr	0,2 20
Prînz				
1.	Sălată de varză proaspătă	100	Varză ciapă ulei	110 10 8
2.	Borș vegetarian cu smîntînă cu prelucrarea termică	300/10	Varză Cartofi Morcov Tomat Verdeață Unt Smîntînă	80 50 20 3 1 2 10
3.	Carne de pasăre cu orez și castraveți	85/110/35	Carne pasăre Orez Unt Castraveți	100 40 5 35
5.	Suc din fructe	200	suc	200
6.	Pîine de grîu	100	pîine	100
Gustarea I				
1.	Biscuiți	100	Biscuiți	100
2.	Fructe de sezon	100	Fructe	100
Cina				
1.	Carne de epure cu cartof i înăbușiți.	50/170	Carne iepure Cartofi	90 250



			Morcov	15
			Țiapă	8
			Ulei	5
	Cacao cu lapte	200	Lapte	200
			Zahăr	15
			Cacao	3
3.	Pîine de secară cu unt	10/5	Pîine	100
			unt	5
Cina II				
1.	Chefir	200	Chefir	200
2.	Cornișor cu magun	100	Cornișor	100

Compozența chimică: proteine- 104g lipide 150 g, glucide -415, valoarea chimică- 3280 kcal

A DOUA ZI

	Dejun			
1.	Pește hec cu pireu de cartofi .	50/200	Pește	100
			Ciapă	5
			persmeți	5
			unt(ulei)	8
			cartofi	350
			marar	5
			unt	10
2.	cacao cu lapte	200	Cacao	3
			Lapte	200
			zahăr	15
3.	Pîine de grîu cu unt și cașcaval sau brînză tare	100/10/90	Pîine	100
			Unt	10
			Cașcaval	10
Prînzul				
1.	Salată cu legume	70	Ceapă	5
			Varză	20
			Morcov	20
			Ulei	10
			Castraveți	20
			Verdeață	20
2.	Borș cu smîntînă pe bulion din carne. (smîntîna cu prelucrare termică)	350	Sfeclă roșie	100
			Morcovi	20
			Varză	60
			Tomat	3
			Smîntînă	10
			Zahar	3
			Ulei	3
			Faină de grîu	3



3.	Carne de pasăre cu sos și terci de hrișcă	90/40/250	Cartofi	70
			Unt	459
			Carne	185
			Ceapă	5
			Faină de grâu	4
			Tomat	3
			Grupe de hrișcă	45
			unt	5
4.	Compot din fructe proaspete de sezon	200	Fructe	20
			zahăr	10
5.	Pâine de secară	100	pâine	100
	Gustarea			
1.	Biscuiți	50	Biscuiți	50
3.	Fructe de sezon	100	Fructe	100
	Cina 1			
1.	Legume înabușite	300	Varză	100
			Marcovi	50
			Cartofi	150
			Tomate	8
			Ulei	8
			Unt	6
			Patrunjel	10
2.	Brânzoaică	60	Brânză	30
			Făină de grâu	25
			Drojii	2
			Ouă	15
			Ulei	5
			Unt	15
			Lapte	15
3.	Ceai	200	Ceai	0,2
			zahar	15
4.	Pâine de grâu,majiun	100/25	Pâine	100
			magun	25
	Cina 2			
1.	Chefir , chifla cu stafide	200/100	Chefir	200
			chiflă	100
	Componenta-proteine- 100, Lipide 110 gr.glucide- 380, valoarea calorică – 3210 kcal			
	A treia zi			

Dejunul				
1.	Carne de pasăre în omletă.	60/50	Carne Ouă Lapte unt	70 2/3 20 7
2.	Pîrjoale din cartofi în rolă cu pepene proaspeți.	200/60	Cartofi Ou Pesmeți Ulei pepeni	30 1/3 1 5 60
3.	Ceai	200	Ceai Zahăr	0,2 15
4.	Pîine de grîu cu unt	90/10	Pîine unt	90 10
Prînzul				
1.	Salată din ridichie cu ceapă	80	Ridichie Ceapă verde ulei	100 20 5
2.	Răsolnic din bulion cu carne din iepure .	350	Cartofi Pepeni murați Morcovi Crupe arpacaș Ceapă Ulei unt	200 50 30 15 10 3 5 5
3.	Gulaș din carne de iepure cu varză înăbușită.	80/200	Carne de iepure Pastă tomate Ceapă Unt Morcovi Făină Lapte	160 5 30 5 160 5 30 30
4.	Compot din fructe	200	Fructe Zahăr	20 15
5.	Pîine de seară	100	Pîine	100
Gustarea				
1.	Brizoaică (votrușca).	90	Brînză Făină Drojdie Zahăr Ouă Lapte Unt ulei	40 35 2 8 1/5 15 5 5
2.	Fructe de sezon	150	Fructe	150



	Cina 1			
	Păpănași cu sos din smântină (cu prelucrarea termică)	120/20	Brânză Grupa gris Unt Ou Zahar Smântină făină	100 15 8 1/5 10 20 5
2.	Lapte	200	Lapte	200
3.	pâine de grâu	90	pâine	90
	Cina 2			
1.	Chefir	200	chefie	200
	Componența chimică: 104 g, glucide 415, lipide 106 g, valoarea calorică 3280 kcal			
	A patra zi			
	Dejunul			
1.	Fidea cu lapte	250	Fidea zahăr lapte unt	70 5 200 5
2.	Pâine cu unt și cașcaval sau brânză tare	100/10/20	Pâine Unt Cașcaval	100 10 25
3.	Ceai	200	Ceai Zahăr	0,2 15
	Prânzul			
1.	Salată din legume proaspete	90	Varză Ceapă Morcov Castraveți Roșii Verdeață Ulei	20 5 20 20 20 10 10
2.	Supă cu orez din bulion de pasăre	350	Orez Unt Morcovi Ceapă	20 3 10 3
3.	Carne de pasăre cu sos și pireu de mazăre	125/200	Carne Mazăre Făină	250 50 5



			Tomat	8
			Ceapă	5
			Unt	5
			Ulei	10
			morcov	10
4.	Suc sau compot din fructe proaspete	200	Suc	200
	Pâine de secară	150	pâine	150
	Gustarea			
1.	Cornișor cu magun	100	Cornișor	100
2.	Fructe proaspete de sezon	100	fructe	100
	Cina 1			
1.	Pește înăbușit cu pireu de cartofi și castraveți proaspeți.	70/200	Pește	130
			Ulei	10
			Cartofi	250
			Lapte	50
			Unt	5
			Castraveți	50
2.	Ceai	200	Ceai	200
			Zahăr	15
2.	Pâine cu magiun și unt	100/20/10	Pâine	100
			Magiun	20
			Unt	10
	Cina 2			
1.	Chefir	200	Chefir	200
2.	Plăcintă cu brânză	100	Făină grâu	0,35
			Ouă	½
			Lapte	5
			Zahăr	2
			Ulei	8
			Brânză	20
	Componenta c chimică: proteină- 110 g, lipide- 1098 g, glucide 450g , valoarea cronică- 3280 kcal.			
	A cincea zi			
	Dejunul			
1.	Terci de griș pe lapte și unt	200/5	Lapte	100
			Griș	35
			Zahăr	5
			Unt	5
2.	Omletă cu carne de păsăre	60/60	Ou	1



Căi
Pine cu unt și brinză tare

200
100-10-20

Lapte	35
Carne	60
Unt	2
Ceai	2
Zahăr	15
Pine	100
Unt	10
Brinză tare	20

Prânzul

1.	Salată cu scrumbie cu mazăre verde și ciapă verde.	120	Scrumbie Mazăre verde Ceapă verde Ulei	60 40 10 5
2.	Supă din cartofi cu perișoare din carne.	350/50.	Cartofi Morcovi Ceapă Pastă roșie Ulei Smântână Perișoare	100 10 10 3 3 5 80
3.	Sarmale cu carne de pasăre .	350	Varză Morcovi Ceapă Orez Unt Pastă roșie Ulei Carne	250 15 10 10 10 4 4 150
4.	Compot din fructe de sezon.	65	Fructe Zahăr	50 15
5.	Pîine de secară	100	Pîine	100

Gustarea

1.	Clătite cu dulceață	100	Făină grâu Ouă Lapte Zahăr Ulei Dulceață	50 0,25 50 10 10 25
3.	Fructe de sezon	100	Fructe	100

Cina 1

1.	Babă cu tăiței de casa și brinză de vaci în rolă.	150/10	Lapte Tăiței Brinză Zahăr Ouă Unt	30 40 10 8 0,25 5
----	---	--------	--	----------------------------------



2.	Ceai cu lapte și unt	200/20	Lapte Ceai unt	100 0,2 20
3.	Carne de pasăre cu cartofi	50/150	Carne Cartofi unt	70 200 5
Cina 2				
1.	chefir	200	chefir	200
2.	Biscuiți	50	Biscuiți	50
	Componența chimică: 110g, proteine, lipide 115 g. Glucide 450 g, valoare calorică 3400 kcal.			
A sașea zi				
Dejunul				
1.	Ragu din legume cu carne de pasăre .	250	Carne Cartofi Morcovi Castraveți Ceapă Mazăre verde Unt Varză Roșii	180 70 10 30 20 30 10 50 20
			Verdețuri Făină grâu	5 5
2.	ceai	200	Ceai zahăr	0,2 15
3.	Pîine de grâu cu unt.	100/20	Pîine Unt	100 20
Prînzul				
1.	Salată din sfeclă și mere.	100	Sfeclă Morcov Mere ulei	60 30 30 3
2.	Supe din legume cu bulion din carne și smîntînă.	350/5	Varză Morcovi Mazăre Roșii Cartofi Unt Smîntînă Ceapă Verdeață Dovlecei	70 30 30 30 70 5 5 10 10 60
3.	Pîrjoale din carne de vită cu terci de grâu	70/250	Carne de vită	100



	cu sos.		Crupe de grâu	45
			Ceapă	5
			Făină grâu	3
			Morcovi	10
			Unt	9
			Ouă	0,25
4.	Suc din fructe	200	Suc	200
5	Pâine de seară	150	Pâine	150
	Gustarea			
1.	Covrigei	100	Covrigei	100
2.	Fructe de sezon	100	fructe	100
	Cina 1			
1.	Terci hercules pe lapte.	200	Ghercules	20
			Unt	5
			Lapte	200
			Zahăr	15
2.	Puding din brânză cu morcov.	125	Brânză	55
			Ouă	1/5
			Zahăr	10
			Morcov	40
			Smântână	10
			Unt	2
			Făină	5
3.	Ceai	200	Ceai - zahăr	0,2-10
4.	Pâine de grâu	100	pâine	100
	Cina 2			
1.	Chefir cu pesmeți	200/100	Chefir	200
			Pesmeți	100
	Componența chimică: proteine-115 g, lipide- 120 g, glucide 460 g, valoarea calorică- 3305 kcal			
	A ȘAPTEA ZI.			
	Dejunul			
1.	Cartofi i cu pește hec în rolă	300/60	Cartofi	350
			Unt	10
			Pește	90
			Ulei	3
			Ceapă	8
			Mărar	5
			Lapte	50
2.	Cacao cu lapte	200	Cacao	3
			Zahăr	15
			Lapte	200
3.	Pâine de grâu cu unt și cașcaval	10/20/20	Pâine	100



			Unt	20
			Cașcaval	20
	Prânzul			
	Salată din castraveți și roșii.	100	Castraveți	50
			Roșii	50
			Ceapă	5
			Ulei	5
2.	Supă cu mazăre și cartofi.	350	Măzare	35
			Morcov	10
			Ceapă	5
			Ulei	5
			Unt	5
			Cartofi	70
3.	Pilaf cu carne.	250	Orez	50
			Ceapă	5
			Carne	160
			Morcovi	20
			Pastă roșie	5
			Ulei	5
4.	Compot din fructe	200	Fructe	50
			Zahăr	10
5.	Pîine de secară	100	Pîine	100
	Gustarea			
1.	Pesmeți	100	Pesmeți	100
2.	Iaurt	100	Iaurt	100
3.	Fructe de sezon	100	Fructe	100
	Cina 1			
1.	Salată din cartofi ferți Curcubeu.	100	Cartofi	70
			Castraveți	15
			Morcovi	10
			Ceapă	5
			Mazăre verde	15
			Ulei	10
			Sveclă roșie	50
2.	Budincă din brînză de vaci cu griș și dulceață	200/25	Brînză	90
			Lapte	50
			Zahăr	10
			Ouă	0,2
			Cr. Griș	30
			Unt	10
			Dulceață	25
3.	Ceai cu lapte	200	Ceai	0,2
			Lapte	50
			Zahăr	15
4.	Pîine de grîu cu unt	100/10	Pîine	100
			unt	10
	Cina 2			
1.	Chefir	200	chefir	200
2.	Chiflă cu mac	100	Ghiflă	100



**Componența chimică: proteine 120g,
lipide 125 g, glucide 465 g, valoarea
calorică 3050 ckal.**

A opta zi

Dejunul

1.	Terci din orez pe lapte și unt.	250	Crupe orez Lapte Unt Zahăr	35 200 5 5
2.	Ou fiert	1	Ou	1
3.	Lapte cu cacao	200	Cacao Lapte Zahăr	3 100 15
4.	Pîine cu unt și magiun	100/100	Pîine Unt Magiun	100 10 10

Prînzul

1.	Salată din varză , castraveți, roșii.	100	Varză Pepeni Roșii Ceapă Ulei	50 50 50 5 5
2.	Zeamă moldovenească cu bulion de pasăre și smîntînă cu prelucrarea termică.	350	Smîntînă țaiței făină grîu ou morcov ciapă verdețuri cartofi	10 20 20 0,2 10 10 10 100
3.	Carne de găină fiartă în rolă cu pireu de cartofi și mazăre verde.	100/200/50	Carne găină Cartofi Lapte Unt Mazăre verde	200 250 50 5 50

4.	Suc	200	Suc	200
5.	Pîine de secară	150	Pîine	150

Gustarea

1.	Chiflă cu magun	100	chiflă	100
3.	Fructe de sezon	100	Fructe	100

Cina 1

1.	Ragu din legume cu pește înăbușite.	200/50	Varză Ceapă Pastă tomate Ulei	250 10 3 5
----	-------------------------------------	--------	--	---------------------

			Morcov	50
			Pește	70
2.	Suc din fructe sau compot din fructe proaspete.	20	Suc	200
	Pâine de grâu	100	Pâine	100
	Cina 2			
1*	Chefir	200	Chefir	200
2.	Plăcintă cu brânză.	100	Făină grâu	200
			Ou	0,25
			Lapte	5
			Zahăr	2
			Ulei	8
			Brânză	25
	Componenta chimică: proteine 120 g, lipide 118 g, glucide 545, valoarea calorică 3510 kcal.			
	A noua zi			
	Dejunul			
1.	Biftec cu carne de pasăre cu paste făinoase fierte în rolă. Ou_fert	50/200 1	Carne	80
			Macaroare	65
			Ulei	5
			Unt	15
			Ou	1
2.	Cacao cu lapte	200	Cacao	3
			Lapte	200
			Zahăr	15
3.	Pâine de seară	100	Pâine	100
	Prînzul			
1.	Castroveți și roșii proaspeți.	100	Castroveți	50
			Roșii	50
2.	Supă cu fasole și cartofi și smîntînă cu prelucrare termică.	350	Fasole	30
			Cartofi	75
			Ceapă	8
			Morcov	15
			unt	4
			Smîntînă	10
3.	Gulaș de pasăre cu varză înabușită.	80/250	Carne	160
			Unt	5
			Făină grâu	6
			Varză	250
			Morcov	50
			Ceapă	30
			Ulei	5
			Tomat paste	5
			Lapte	30
4.	compot din fructe de sezon.	200	Fructe	50
			Zahăr	15



5.	Pîine de grîu	150	Pîine	150
Gustarea				
	Pateu cu brînză în rolă.	100	Făină grîu Ou Zahăr Lapte Unt Drojdie Brînză	40 0,5 5 15 8 2 20
2.	Lapte fiert .	200	Lapte Zahăr	200 10
Cina 1				
1.	Morcov înăbușit cu stafide	100	Morcov Unt Lapte stafide	100 5 50 15
2.	Pîrjoale din pește cu cartofi fierți proaspeti.	60/200	Pește Făină grîu Ulei Unt Pîine de grîu Cartofi marar	70 5 5 5 10 300 5
3.	Ceai	200	Ceai Zahăr	0,2 15
4.	Pîine de grîu cu cașcaval	100/10	Pîine Cașcaval	100 10
Cina 2				
1.	Chefir	200	Chefir	200
2.	Cornișor cu gem.	100	Cornișor	100
Componenta chimică: proteine 130g, lipide 128 g, glucide 500 g, valoarea calorică 3520 kcal .				
A zecea zi				
Dejunul				
1.	Omletă	100	Ouă Lapte Unt	30 20 7
2.	Terci de hrișcă cu lapte și unt.	200	Crupă de hrișcă Lapte Zahăr Unt	45 70 5 5



3.	Lapte cu cacao	200	Lapte Cacao Zahăr	100 3 15
4.	Pâine de grâu cu unt	100/20	pâine unt	100 20
Prânzul				
1.	Salată de varză proaspătă, rosii, castraveți.	100	Varză Ulei Ceapă castraveți rosii	80 20 3 50 50
2.	Borș vegetarian cu smântână cu prelucrarea termică	300/10	Varză Cartofi Morcov Tomat Verdeață Unt Smântână	110 50 20 3 1 2 10
3.	Pilaf cu carne de găină	130/70/	Carne de pasăre orez unt ciapă morcov	100 40 5 20 20
4.	Șuc de fructe	200	Suc	200
5.	Pâine de grâu	100	pâine	100
Gustarea				
1.	Biscuiți	100	Biscuiți	100
2.	Fructe de sezon	150	Fructe	150
Cina 1				
1.	Carne fiartă de epure cu cartofi noi înăbușiți	50/170	Carne de iepure Cartofi Morcovi Ciapă Ulei	90 250 15 8 5
2.	Lapte cu cacao	200	Lapte Zahăr cacao	200 15 3
3.	Pâine de secară cu unt	100/5	pâine Unt	100 5
Cina 2				
1.	chefir	200	Chefir	200
2.	Cornișor cu brânză.	100	Cornișor	100
Componenta chimică: proteină 150 g, lipide 105 g, glucide 520 , valoarea calorică 3550 kcal.				



MENIU MASA SUEDEZĂ STANDART (ADȚIONAL LA MENIUL DE PERSPECTIVĂ)

Dejun	• Biscuiți (in asortiment) • Covrigei • Magiun (in asortiment) • Unt • Miere • Iaurt (in asortiment) • Cascaval
	• Ceai • Suc (in asortiment) • Apa plata • Compot cald (in asortiment)
	• Piine • Pesmeti • Fructe uscate • Cereale
Prînz	• Piine • Pesmeti • Compturi (in asortiment)
	• LEGUME (in asortiment) • Castraveti • Rosii • Morcov • Ridiche • Telina
	• FRUCTE (in asortiment) • Banane • Mere • Pere • Portocale • Pomusoare • Fructe uscate
Cina	• Copturi (in asortiment) • Chifle • Piine • Brinzoaice • Piscuiti • Covrigi • Alte copturi
	• Ceai • Suc (in asortiment) • Apa plata • Compot in asortiment • Chefir
	• Miere • Fructe uscate • Alune/nuci
	• Salate (in asortiment)