

Aprobat



Director

Coordonat

Şef Direcție CSP Ungheni

D-na

Munteanu Irina

D-

C

U

U

Tabăra de odihnă cu sejur de zi „Viitorul” mun. Ungheni

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Castraveți proaspeți	110	100
2.	Ciorbă de varză cu smântână Varză Cartofi Ceapă Morcov Verdeață Unt Ulei Smântână	150 80 10 20 10 5 5 10z	300/10
3.	Pilaf cu piept de pui Piept de pui Orez Ceapă Morcov Ulei	100 35 10 15 3	200
4.	Compot din căpușune cu lamie Căpușune Lămâie Zahar	45 10 10	200
5.	Pâine cu fier și acid folic Chindii	100	100
1.	Biscuiți de ovăș, cireșe	60/ 100	60/100

Tabăra de odihnă cu sejur de zi „Viitorul” mun. Ungheni

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Rosii proaspete	110	100
2.	Supă de mazăre uscată		300
	Mazăre	35	
	Cartofi	60	
	ceapă	20	
	morcov	15	
	ulei	5	
	unt	5	
	verdeață	10	
3.	Terci de hrișcă cu pârjoale din carne de vită		200/100
	Hrișcă	60	
	unt	5	
	carne	100	
	ceapă	10	
	pâine	10	
4.	Suc multifruct	200	200
5.	Pâine cu fier , acid folic	100	100
	Chindii		
1.	Plăcintă cu brânză	100	100
	Chefir	200	200

Tabăra de odihnă cu sejur de zi „Viitorul” mun. Ungheni

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Salată din sfeclă cu semințe de floare soarelui Sfeclă Ulei Semințe	170 10 10	100
2.	Supă din legume cu orez și smântână orez cartofi morcov tomate în suc propriu ceapă unt ulei smântână	20 90 10 3 10 5 5 10	350/10
3.	Piure de cartofi cu chifteluțe în sos cartofi unt lapte piept de pui ceapă pâine	250 7 30 100 10 10	200/70
4.	Compot din cirese Cirese 50 Zahar 10	50 10	200
5.	Pâine cu fier și acid folic Chindii	100	100
1.	Căpușune Covrigei	100 100	100 100

Tabăra de odihnă cu sejur de zi „Viitorul „ mun. Ungheni

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Tomate/ardei gras dulce Tomate ardei gras dulce	60 70	100
2.	Rasolnic cartofi castrave și murați morcov crupă de arpacaș ceapă ulei unt pastă de roșii verdeață	100 50 30 25 10 5 5 5 5	350
3.	Gulaș cu varză înăbușită carne de vită paste de tomate ceapă unt morcov faină de grâu varză ulei	160 5 30 5 25 5 280 10	80/200
4.	Ceai cu măceșe Măceși Zahar	20 10	200
5.	Pâine cu fier și acid folic Chindii	100	100
1.	Chiflă Suc	100 200	100 200

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Roșii	110	100
2.	Supă cu peri șoare din carne de vită cartofi orez morcov ceapă tomat ulei Perișoare: carne de vită ceapă ouă de găină	60 10 10 5 5 5 80 10 20	300/
3.	Legume înăbușite cu pește Pește faină de grâu ulei cartofi varză morcov ceapă roșii	140 8 12 80 140 10 10 20	200/70
4.	Compot din mere Mere zahăr	50 10	200
5.	Pâine de seară	100	100
	Chindii		
1.	Abricoase Chifla	200 1	200 100

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Castraveți	100	100
2.	Zeamă cu carne de pui		300
	Carne	80	
	Tăeți	20	
	Cartofi	50	
	Ceapă	10	
	Morcov	10	
	Chiperi dulci	5	
	Borș acru	10	
	Verdețuri	5	
3.	Ragu din legume: Ou fiert		200/1
	cartofi	150	
	morcov	20	
	dovlecei	100	
	mazăre verde	30	
	ceapă	10	
	tomate	30	
	ulei	5	
	unt	5	
	ou	1	
4.	Ceai cu lămâie	200	200
	Ceai	5	
	Zahar	10	
	Lămie	10	
5.	Pâine de secară	100	100
	Chindii		
1.	Iaurt ,	150	150
	capușune	100	100

Tabăra de odihnă cu sejur de zi „Viitorul”

mun. Ungheni

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Dovlecei copti	150	100
2.	Ciorbă cu fasole		300
	Fasole	35	
	Cartofi	60	
	Ceapă	20	
	Morcov	15	
	Verdeață	5	
	Borș acru	10	
	Ulei	5	
3.	Macaroane cu piept de pui în sos de smântână		200/90
	Macaroane	70	
	Unt	7	
	Piept de pui	120	
	Smântâna	25	
	Făină	8	
4.	Compot din vișine		200
	Vișine	50	
	Zahar	10	
5.	Pâine de secară	100	100
	Chindii		
1.	Biscuiti, chefir	60 200	60 200

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Castraveți	110	100
2.	Ciorbă cu sfeclă și smântână		300
	Cartofi	50	
	Sfeclă	80	
	Varză	80	
	Morcov	10	
	Ceapă	20	
	Verdețuri	10	
	Borș acru	5	
	Ulei	5	
	unt	5	
3.	Piure din mazăre cu pîrjoale în sos		200/100
	Mazăre uscată	100	
	Unt	8	
	Carne	100	
	Ceapă	10	
	Pâine	10	
	ulei	3	
4.	Compot din caise		200
	Caise	50	
	zahăr	10	
5.	Pâine de secară	100	100
	Chindii		
1.	Chifla cu măr	100	100
	Suc	200	200

Tabăra de odihnă cu sejur de zi „Viitorul” mun. Ungheni

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Roșii/ chiperi	60/70	100
2.	Supă de primăvară		300
	Cartofi	100	
	Morcov	20	
	Orez	20	
	Ceapă	10	
	ulei	5	
	verdeață	5	
	mazăre verde	25	
	ouă	1/3	
	unt	5	
3.	Cartofi înăbușiți cu carne de pui		250
	Carne	120	
	Cartofi	300	
	Ceapă	20	
	Ulei	10	
	Morcov	15	
	Pastă de roții	5	
4.	Compot din mere		200
	Mere	60	
	Zahar	10	
5.	Pâine de secară	100	100
	Chindii		
1.	Plăcintă cu brânză	100	100
	Chefir	200	200

Tabăra de odihnă cu sejur de zi „Viitorul” mun. Ungheni

MENIU

Prânzul			
Nr. d/r	Denumirea bucatelor	Cantitatea de produse	Volumul bucatelor
1.	Castraveți/roșii	60/60	100
2.	supă cu arpaca și smântână crupă de arpacaș cartofi morcovi verdea ț ă ulei unt smântână 3 ceapă	30 100 20 10 5 5 10 10	300
3.	Sarmale lenoase cu piept de pui Piept de pui Orez Varză Morcov Ceapă Pastă de roșii Ulei	120 35 120 25 8 5 8	200/90
4.	Ceai cu lămâie Ceai Zahăr lămâie	5 10 10	200
5.	Pîine de secară	100	100
	Chindii		
1.	Abricoase Iaurt	100 1	100 125