

Aprobat

Director Alla BARALIUC

MENIU-MODEL pentru sezonul de vara

<i>Luni</i>	<i>grame/ml</i>
<i>Salata de rosii cu ardei</i>	<i>1/100</i>
<i>Ciorba de vara</i>	<i>1/300</i>
<i>Bulgur</i>	<i>1/200</i>
<i>Fileu de pui cu legume</i>	<i>1/130</i>
<i>Marti</i>	
<i>Dovlecei Sote</i>	<i>1/60/40</i>
<i>Zeama moldoveneasca</i>	<i>1/300</i>
<i>Mamaliga</i>	<i>1/200</i>
<i>Carne de porc cu pastari</i>	<i>1/130</i>
<i>Miercuri</i>	
<i>Icra de vinata</i>	<i>1/100</i>
<i>Supa Ocrosca</i>	<i>1/300</i>
<i>Ragu de legume</i>	<i>1/200</i>
<i>Ciahohbili</i>	<i>1/150</i>
<i>Joi</i>	
<i>Salata de ridiche cu castraveti si smintina</i>	<i>1/100</i>
<i>Supa cu conopida</i>	<i>1/300</i>
<i>Hrisca</i>	<i>1/200</i>
<i>Chiftelute moldovenesti in sos de legume</i>	<i>1/135</i>
<i>Vineri</i>	
<i>Ardei copti cu tocana de rosii</i>	<i>1/100</i>
<i>Bors verde</i>	<i>1/300</i>
<i>Cartofi cu dovlecei</i>	<i>1/200</i>
<i>Ficat inabusit</i>	<i>1/130</i>

Elaborat



DARMAX-COM

catering, cleaning și servicii de transport

Approbat _____

Director Alla BARALIUC

MENIU-MODEL pentru sezonul de iarna	
Luni	grame/ml
<i>Salata de legume fierte cu praz</i>	1/100
<i>Ciorba de fasole</i>	1/300
<i>Bulgur</i>	1/200
<i>Fileu de pui in sos de smintina</i>	1/130
Marti	
<i>Brinza cu smintina</i>	1/60/40
<i>Zeama moldoveneasca</i>	1/300
<i>Mamaliga</i>	1/200
<i>Tocana de porc</i>	1/130
Miercuri	
<i>Asorti de muraturi</i>	1/100
<i>Supa de legume</i>	1/300
<i>Linte cu legume</i>	1/200
<i>Ciahohbili</i>	1/150
Joi	
<i>Salata de varza cu rosii si verdeata</i>	1/100
<i>Supa cu ciuperci</i>	1/300
<i>Hrisca</i>	1/200
<i>Chiftelute moldovenesti in sos de legume</i>	1/135
Vineri	
<i>Morcov Picant</i>	1/100
<i>Bors rosu</i>	1/300
<i>Cartofi cu verdeata</i>	1/200
<i>Ficat inabusit</i>	1/130

Elaborat _____