

CAIET DE SARCIN



Nr. d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor/ lucrărilor solicitate	Unitate de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință
1	5550000 0-5	Alimentarea copiilor pentru anulul 2020. (Servicii de cantină și servicii de catering pentru școli)	meniu	171/264 <i>(zile/ elevi)</i>	Conform meniului (pe lista întreagă). Se vor folosi produse de calitate superioară.

MENIU MODEL

Denumirea bucatelor	Ieșirea, gr.	Componenta	Gr. bruto	Gr.neto
1 zi				
Pireu de mazare	200	Mazare Ulei Morcov Ceapa	50 2 10 10	50 2 8 8
Pept de pui	70	Carne de pui	70	70
Plăcintă cu cartofi	75	Făină Cartofi	35 40	35 40
Ceai cu zahar	200/5	Ceai Zahar	2 5	2 5
Componentă chimică: proteine- 19,26g, lipide-14,2 g, glucide- 67,5g, valoarea calorică-474,8 [^]				kcal.
2 zi				
Terci din hrișcă	200	Hrișcă Morcov Ceapa Ulei	75 10 10 2	75 8 8 2
Salată din legume	50	Varza Morcov Ulei	40 12 5	35 10 5
Ou fert	1	Ou	1	1
Pîne	40	Pîne de grîu	40	40

Pîne	40	Pîne de grîu	40	40
Suc natural	150	Suc	150	150
Covrigei	20	Covrigei	20	20
Componențachimică:proteine- 16,6 g , lipide-15, lg, glucide-68,lg, valoarecalorică- 474,7 kcal.				
3 zi				
Terci din ovăs pe lapte	250	Lapte	180	180
		Fulgi de ovăs	35	35
		Unt	5	5
		Zahar	5	5
Pîne/unt	20/20	Pîne de grîu	20	20
		Unt	20	20
Ceai cu zahar	200/5	Ceai	2	2
		Zahar	5	5
Biscuiț	40	Biscuiț	40	40
Componențachimicăproteine- 13,8g , lipide- 13,6 g, glucide- 74,0 g, valoarecalorică - 469 kcal.				
4 zi				
Terci din orz	200	Orz	45	45
		Morcov	10	8
		Ceapa	10	8
Perișoare din de vită	60	Carne de vită	60	45
		Ceapa	10	8
		Făină	5	5
		Ou	3	3
		Lapte	2	2
Pîne	40	Pîne de grîu	40	40
Suc natural	150	Suc natural din mere	150	150
Biscuiți	20	Biscuiți	20	20
Mazare conservate cu ceapa	10	Mazare	10	10
		Ceapa	10	8
Componențachimică:proteine- 14,7g , lipide-14,6 g, glucide- 54,5 g, valoarecalorică- 437kcal.				
5 zi				
Cartofi scăzute cu carne	250/70	Cartofi	220	195
		Morcov	10	10
		Ceapa	10	10

		Carne de găină	70	70
Castraveți murați	10	Castraveți murați	10	10
Pine	40	Pine de grâu	40	40
Ceai cu zahar	200/5	Ceai	2	2
		Zahar	5	5
Măr	120	Măr	120	120
		Componențachimică:proteine- 19,26g, , lipide-14,2g, glucide- 67,5 g, valoarecalorică- 474,8^		kcal.
6 zi				
Supa cu orez pe lapte	200	Lapte de vacă	170	170
		Unt	2	2
		Orez	20	20
		Zahar	5	5
Ceai	200/5	Ceai	2	2
		Zahar	5	5
Plăcintă cu brânză	75	Făină	35	35
		Brânză	40	40
		Componențachimică:proteine- 13,8g, , lipide- 13,3g, glucide- 74,Og, valoarecalorică- 469 kcal.		
7 zi				
Pireu de cartofi	200	Cartofi	220	195
		Unt	10	10
		Lapte	20	20
Pept de pui	70	Pept de pui	70	70
Pine	40	Pine de grâu	40	40
Salată din legume	50	Morcov	15	15
		Măr	15	15
		Porumb conservat	10	10
		Zahar	5	5
		Ulei	5	5
Ceai cu zahar	200/5	Ceai	2	2
		Zahar	5	5
		Componențachimică:proteine- 19,26g, , lipide-14,2g, glucide-67,5g, valoarecalorică- 474,84 kcal.		
8 zi				
Sos de boboase cu carne de pui	200/70	Boboase	200	200
		Carne de pui	30	30
		Ceapa	10	8
Castraveți murați	10	Castraveți murați	10	10

Pine	40	Pine de grâu	40	40
Compot din fructe	200	Mere	24	20
		Struguri	20	20
		Zahar	5	5
Componența chimică:proteine-19,26g, , lipide-14,2g, glucide- 67,5g, valoarecalorică- 474,84 kcal.				
9 zi				
Terci de mălai	250	Mălai	45	45
		Unt	2	2
Ou fert de găină	1	Ou	1	1
Brinză	20	Brinză	20	20
Smântână	15	Smântână	15	15
Pine	40	Pine	40	40
Ceai cu zahăr	200/5	Ceai	2	2
		Zahăr	5	5
Componențachimică:proteine- 14,7g, , lipide-14,6g, glucide- 54,5 g, valoarecalorică- 437 kcal.				
10 zi				
Paste făinoase ferte	200	Paste făinoase	20	20
		Unt	2	2
Perișoare din carne de vită	60	Carne de vită	60	45
		Ceapa	10	8
		Făină	5	5
		Ou	3	3
Compot	200	Mere	24	20
		Prune	24	20
		Zahar	10	10
Cașcaval	10	Cașcaval	10	10
Componențachimică:proteine- 16,08g, , lipide-16,0g, glucide-66,8g, valoarecalorică- 475,52 kcal.				