

In conformitate cu Ordinul comun MS și MEC nr.488/834 din 03.06.2025

COORDONAT	APROB
Agenția Națională pentru Sănătate Publică	Reprezentantul UAB HANDELSHUS
Șef CSP Chișinău	
Digitally signed by Stavenschi Victoria Date: 2025.11.18 16:28:18 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	CUZOR Doina Digitally signed by Cuzor Doina Date: 2025.11.13 09:08:56 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ
Data_____/_____/_____ 2025	Data_____/_____/_____ 2025

Meniul- Model pentru 10 zile

pentru alimentația cu dejun a elevilor din clasele I-IV (7-10 ani) din instituțiile de educație primar, gimnazial și liceal din rl. Strășeni în perioada iarnă-primăvară pentru anul 2026

Atenție: Meniul poate conține ingrediente care pot provoca reacții alergice (gluten, lactoză, ouă, pește, fructe oleaginoase etc.). Vă rugăm să informați personalul despre eventuale alergii alimentare înainte de servire.

Ziua 1							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Terci din fulgi de ovas pe lapte cu fructe confiate	1/200		8,55	5,41	36,23	240,73
	Fulgi de ovas		0,029	3,56	0,30	19,90	106,03
	Unt fără grasimi vegetale 82,5%		0,002	0,02	1,64	0,03	15,60
	Fructe confiate		0,010	0,17	0,27	8,30	35,90
	Lapte 2,5%		0,160	4,80	3,20	8,00	83,20
2	Tartină cu unt	1/30/10		6,25	12,45	14,53	213,97
	Pâine albă fortificată cu Fe și acid folic		0,030	2,43	0,36	14,4	80,10
	Unt fără grasimi vegetale 82,5%		0,010	0,08	8,20	0,1	78,00
	Brânză tare 45%		0,014	3,74	3,89		55,87
3	Ceai cu zahar si lămâie	1/200		0,05	0,01	10,33	41,97
	Amestec din plante		0,001				
	Lamai		0,005	0,05	0,01	0,43	1,39
	Zahăr		0,010			9,9	40,58
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				14,85	17,87	61,09	496,67
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA I				14,85	17,87	61,09	496,67

ZIUA II							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Salata de iarnă	1/50		2,04	4,51	10,59	67,44
	Sfecla		0,046	0,95	0,00	6,05	24,08
	Ceapă uscată		0,005	0,09	0,01	3,68	1,61
	Ulei de floarea soarelui nerafinat		0,001	0,00	1,00	0,00	9,00
	Semințe de floarea soarelui		0,005	1,00	3,50	0,86	32,75
2.	Parjoala de pui	1/70		15,78	10,22	15,24	152,24
	Pupla de pui dezosată		0,062	12,74	5,39	3,68	72,89
	Ouă de găină de categorie «Exstra»		0,013	1,70	1,31	0,13	18,66
	Ceapa		0,008	0,14	0,02	6,13	2,69
	Pâine fortificată cu Fe și acid folic		0,010	0,90	0,30	4,80	25,80
	Lapte 2,5%		0,010	0,30	0,20	0,50	5,20
	Sare iodată		0,001				
	Ulei de floarea soarelui rafinat		0,003		3,00		27,00
3.	Piureu din cartofi	1/150		2,90	2,60	27,40	138,60
	Cartofi		0,144	2,88	0,14	27,4	115,20
	Unt fara grasimi vegetale 82,5%		0,003	0,02	2,46	0,0	23,40
4.	Pâine feliată	1/25		2,03	0,30	12,0	66,75
	Pâine albă fortificată cu Fe și acid folic		0,025	2,03	0,30	12,0	66,75
5.	Compot de fructe proaspete	1/200		0,32	0	13,77	59,01
	Fructe proaspete		0,045	0,32		5,85	26,55
	Zahăr		0,008			7,92	32,46
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				23,07	17,63	79,00	484,04
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA II				23,07	17,63	79,00	484,04

ZIUA III							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Paste fierte cu cașcaval împanat cu susan	1/150/19		9,61	9,44	30,15	253,75
	Paste fainoase din făină integrală		0,040	4,00	0,52	29,60	144,00
	Unt fără grasimi vegetale 82,5%		0,002	0,02	1,64	0,03	15,60
	Brânză tare 45%		0,019	4,99	5,18	0,00	74,50
	Semințe de susan		0,003	0,60	2,10	0,52	19,65
	Sare iodată		0,001			0,00	0,00
2.	Tartina cu gem	1/25/10		1,76	0,25	16,18	76,45
	Pâine alba de făină integrală fortificată cu fier și acid folic		0,020	1,62	0,24	9,60	53,40
	Gem de mere		0,010	0,14	0,01	6,58	23,05
3.	Cacao cu lapte	1/200		4,4	2,94	11,5	91,32
	Lapte 2,5%		0,140	4,2	2,8	7	72,80
	Cacaco praf		0,001	0,2	0,14	0,54	2,29
	Zahăr		0,004			3,96	16,23
4.	Fructe proaspete Mere	1/176	0,176	0,7		19,89	82,72
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				16,47	12,63	77,72	504,24
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA III				16,47	12,63	77,72	504,24

ZIUA IV							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Roșii/castraveți murați	1/50		0,50	0,10	1,50	6,00
	Roșii/castraveți murați cu conținut de sare până la 1,5g sare		0,050	0,50	0,10	1,50	6,00
2.	Pește copt în sos de legume sotate cu susan	1/60/20		13,89	13,25	32,74	203,47
	Pește congelat		0,060	10,20	1,02		47,40
	Semințe de susan		0,010	2,00	7,00	1,72	65,50
	Făină de grâu		0,005	0,50	0,05	3,65	17,90
	Ulei de floare soarelui rafinat		0,005		5,00	0,00	45,00
	Morcov		0,030	0,42	0,03	2,24	13,12
	Ceapă uscată		0,030	0,57	0,07	24,53	10,75
	Tomate în suc propriu		0,020	0,20	0,08	0,60	3,80
	Sare iodată		0,001				
3.	Mamaliguță	1/150		3,60	4,40	19,97	145,03
	Crupe de porumb		0,030	3,56	0,30	19,9	106,03
	Unt fara grasimi vegetale 82,5%		0,005	0,04	4,10	0,1	39,00
4.	Pâine feliată	1/30		2,7	0,9	14,4	77,4
	Pâine din făină integrală fortificată cu Fe și acid folic		0,030	2,7	0,9	14,4	77,4
5.	Compot de fructe proaspete	1/200		0,18	0	14,87	61,26
	Fructe proaspete		0,045	0,18		4,97	20,68
	Zahăr		0,010			9,9	40,58
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				20,87	18,65	83,48	493,16
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA IV				20,87	18,65	83,48	493,16

ZIUA V							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Tocanița în sos alb	1/60/20		15,65	14,98	25,86	165,26
	Carne de porc degresata/dezosata		0,070	14,08	10,35	5,98	84,48
	Smântână 15% grăsime prelucrata termic		0,010	0,28	1,50	0,32	21,6
	Sare iodata		0,001				
	Ceapă		0,016	0,29	0,03	12,26	5,38
	Făină de grâu integrală fortificată cu Fe și acid folic		0,010	1,00	0,10	7,30	35,80
	Ulei de floarea soarelui rafinat		0,003		3,00		18,00
2.	Terci din hrișcă	1/150		3,01	4,35	16,65	127,36
	Crupe de hrișcă		0,025	2,97	0,25	16,58	88,36
	Unt fără grasimi vegetale 82,5%		0,005	0,04	4,10	0,07	39,00
3.	Salata vitamina	1/50		0,47	1,01	2,94	34,99
	Varza proaspătă		0,040	0,32	0	2,16	12,4
	Morcov proaspat		0,010	0,15	0,01	0,78	4,59
	Ulei de floarea soarelui nerafinat		0,001		1		18
4.	Pâine porționată	1/25		2,03	0,30	12,00	66,75
	Pâine albă fortificată cu Fe și acid folic		0,025	2,03	0,30	12,0	66,75
5.	Compot de fructe uscate	1/200		0,34	0,54	21,55	92,09
	Fructe uscate		0,020	0,34	0,54	16,6	71,8
	Zahăr		0,005			4,95	20,29
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				21,50	21,18	79,00	486,45
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA V				21,50	21,18	79,00	486,45

ZIUA VI							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Terci din griș cu stafide pe lapte	1/200		7,98	7,82	37,90	266,75
	Lapte 2,5 %		0,160	4,8	3,2	8	83,2
	Crupe de griș		0,025	2,97	0,25	16,58	88,36
	Zahăr		0,005			4,95	20,29
	Stafide		0,010	0,17	0,27	8,30	35,90
	Unt fără grasimi vegetale 82,5%		0,005	0,04	4,1	0,07	39
2.	Tartina cu cașcaval	1/25/15		6,02	4,45	12,00	126,35
	Pâine din făină integrală fortificată cu Fe și acid folic		0,025	2,03	0,3	12	66,75
	Brânză tare 45%		0,015	3,99	4,15	0	59,6
3.	Ou fiert	1/50		6,79	5,22	0,52	74,65
	Ouă de găină de categorie «Extra»		0,050	6,79	5,22	0,52	74,65
4.	Ceai	1/200		0	0	2,97	12,17
	Amestec din plante		0,001				
	Zahăr		0,003			2,97	12,17
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				20,79	17,49	53,39	479,92
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA VI				20,79	17,49	53,39	479,92

ZIUA VII							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Chifteluțe de pui	1/70		18,03	10,10	15,47	152,62
	Pupla de pui dezosată		0,070	15,29	6,47	4,41	87,47
	Ouă de găină de categorie «Extra»		0,013				
	Ceapa		0,008	1,70	1,31	0,13	18,66
	Pâine fortificată cu Fe și acid folic		0,010	0,14	0,02	6,13	2,69
	Sare iodată		0,001	0,90	0,30	4,80	25,80
	Ulei de floarea soarelui rafinat		0,002		2,00		18,00
2.	Ragu din legume	1/150		4,53	9,83	35,33	198,45
	Ceapă uscată		0,016	0,29	0,03	12,26	5,38
	Roșii în suc propriu		0,020	0,20	0,08	0,60	3,80
	Cartofi		0,070	1,44	0,07	13,68	57,60
	Ulei de floarea soarelui rafinat		0,002		2,00		18,00
	Unt fara grasimi vegetale 82,5%		0,005	0,04	4,10	0,07	39,00
	Morcov		0,030	0,42	0,03	2,24	13,12
	Mazare verde conservată		0,010	0,50	0,02	1,30	4,00
	Varza proaspata		0,080	0,64	0,00	4,32	24,80
	Semințe de floarea soarelui		0,005	1,00	3,50	0,86	32,75
3.	Pâine feliată	1/25		2,03	0,3	12	66,75
	Pâine albă fortificată cu Fe și acid folic		0,025	2,03	0,3	12	66,75
5.	Compot de fructe proaspete	1/200		0,32	0	10,8	46,84
	Mere proaspete		0,045	0,32		5,85	26,55
	Zahăr					4,95	20,29
6.	Fructe proaspete	1/100	0,100	0,42	0	11,93	49,63
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				25,33	20,23	85,53	514,29
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA VII				25,33	20,23	85,53	514,29

ZIUA VIII							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netto kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
Dejun							
1.	Bbudincă din tăitei cu brânză de vaci și semințe de susan	1/135		12,91	12,66	38,42	342,99
	Paste fainoase din făină integrală		0,030	3	0,39	22,2	108
	Ouă de găină de categorie «Extra»		0,009	1,13	0,87	0,09	12,44
	Crupe de griș		0,010	1,19	0,1	6,63	35,34
	Lapte 2,5%		0,005	0,15	0,1	0,25	2,6
	Unt fără grasimi vegetale 82,5%		0,005	0,04	4,10	0,07	39,00
	Branza de vaci 5%		0,040	6,4	3,60	0,4	80,40
	Semințe de susan		0,005	1	3,50	0,86	32,75
	Zahăr		0,008	0	0,00	7,92	32,46
2.	Biscuiți	1/20		1,64	1,90 [*]	14,80	85,20
	Biscuiți fără grăsimi hidrogenizate		0,020	1,64	1,90	14,8	85,20
4.	Iaurt natural	1/120		2,40	3,60	4,80	60,00
	Iaurt natural 2,6%		0,120	2,40	3,60	4,80	60,00
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				16,95	18,16	58,02	488,19
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA VIII				16,95	18,16	58,02	488,19

ZIUA VIII							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netto kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
Dejun							
1	Pește copt în sos de legume sotate	1/70		13,54	4,40	18,19	120,80
	Pește congelat		0,070	12,24	1,22		56,88
	Făină de grâu		0,005	0,50	0,05	3,65	17,90
	Ulei de floare soarelui rafinat		0,003		3,00		27,00
	Morcov		0,020	0,31	0,02	1,68	9,84
	Tomate în suc propriu		0,020	0,20	0,08	0,60	3,80
	Sare iodată		0,001				
	Ceapă		0,020	0,29	0,03	12,26	5,38
2	Mamaligută	1/150		3,60	4,40	19,97	145,03
	Crupe de porumb		0,030	3,56	0,30	19,9	106,03
	Unt fara grasimi vegetale 82,5%		0,005	0,04	4,10	0,1	39,00
3	Salată țărănească	1/50		1,80	4,59	11,08	67,72
	Varza		0,032	0,32		2,16	12,40
	Morcov		0,015	0,21	0,02	1,12	6,56
	Ceapă		0,010	0,14	0,02	6,13	2,69
	Porumb conservat cu concentrația de zahăr până la 15 gr		0,005	0,13	0,05	0,81	4,32
	Semințe de floarea soarelui		0,005	1,00	3,50	0,86	32,75
	Ulei de floarea soarelui(nerafinat)		0,001		1,00	0,00	9,00
4	Pâine feliată	1/30		2,43	0,36	14,40	80,10
	Pâine albă fortificată cu Fe și acid folic		0,030	2,43	0,36	14,4	80,1
5	Compot de fructe uscate	1/200		0,34	0,54	21,55	92,09
	Fructe uscate		0,020	0,34	0,54	16,6	71,8
	Zahăr		0,005			4,95	20,29
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ Dejun				21,71	14,29	85,19	505,74
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA VIII				21,71	14,29	85,19	505,74

ZIUA X							
Nr	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Masa netă kg	Proteine g	Lipide g	Glucide g	Valoarea energetica kkal
1.	Papricaș din carne de pui	1/70		18,19	4,54	15,80	129,10
	Fileu de pui		0,070	17,50	1,40	0,70	79,80
	Sare iodată		0,001				
	Morcov		0,030	0,20	0,03	2,24	13,12
	Ceapă		0,016	0,29	0,03	12,26	5,38
	Rosii în suc propriu		0,020	0,20	0,08	0,60	3,80
	Ulei de floarea soarelui rafinat		0,003		3,00		27,00
2.	Piure de mazare	1/200		9,19	4,50	21,16	163,97
	Mazare		0,040	9,15	0,40	21,09	124,97
	Unt fără grasimi vegetale 82%		0,005	0,04	4,10	0,07	39,00
3.	Salata de iarnă	1/50		1,95	4,5	6,91	65,83
	Sfecla		0,045	0,95		6,05	24,08
	Semințe de floarea soarelui		0,005	1	3,5	0,86	32,75
	Ulei de floarea soarelui(nerafinat)		0,001		1		9
4.	Compot din fructe proaspete	1/200		0,22	0,01	13,66	56,08
	Fructe proaspete		0,050	0,19		5,47	22,75
	Lămâie		0,003	0,03	0,01	0,27	0,87
	Zahăr		0,008			7,92	32,46
5.	Pâine feliată	1/30		2,7	0,9	14,4	77,4
	Pâine alba de făină integrală fortificată cu fier și acid folic		0,030	2,7	0,9	14,4	77,4
TOTAL COMPOZIȚIE CHIMICĂ ZIUA X				32,25	14,45	71,93	492,38