

Elaborat:

Tehnolog - șef

Dna Margarita Coroliovă



Aprobat:

Director SRL „Kids Catering” SRL

Dna Ana Zaslavitchi



Meniu Model pentru 7 zile (prânz) aprobat:

Alimentația din cadrul Serviciului de Protecție și Pază de Stat

Meniu 1		
	Gramaj, gr	kcal
Castraveți proaspeți	100	80
Supă de varză	350	160
Bulgur fiert	150	210
Chifteluțe în sos de legume	75	210
Pâine	100	260
Total		920

Meniu 2		
	Gramaj, gr	kcal
Salată din morcov și rădăcină de țelină	100	110
Ciorbă de cartofi și orez	350	230
Cartofi la coptor	150	215
Cotlet de pește (somon)	70	90
Pâine	100	260
Total		905

Meniu 3		
	Gramaj, gr	kcal
Salată cu varză și morcov	100	86
Supă de cartofi cu fasole	350	220
Terci de grâu	150	190
Batută de pui	75	160
Pâine	100	260
Total		916

Meniu 4		
	Gramaj, gr	kcal
Castraveți murați	100	72
Supă de cartofi cu mazăre uscată	350	205
Tocanita de pui in sos de legume	75	180
Mămăligă cu unt	150	180
Pâine	100	260
Total		897

Meniu 5		
	Gramaj, gr	kcal
Salată cu varză și mazăre verde conservată	100	90
Borș roșu	350	210
Pireu de cartofi	150	220
Mici Voinici	50	120
Pâine	100	260
Total		900

Meniu 6		
	Gramaj, gr	kcal
Salată din varză și castraveți	100	90
Supă de broccoli	350	180
Paste fierte	150	200
Chifteluțe în sos de legume	75	210
Pâine	100	260
Total		940

Meniu 7		
	Gramaj, gr	kcal
Roșii proaspete	100	20
Zeama	350	240
Hrișcă cu legume	150	230
Cirnăciori Tradiționali	100	150
Pâine	100	260
Total		900