



Meniu

2 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Ciorbă a la grec de pui 400ml

Supă cu găluște 400ml

PREPARAT

Șnițel de pui în pesmet 130g

Piept de curcan la grătar 130g

Somon la grătar 200g

Ceafă de porc la grătar 130g

Mixed grill 250g

Ciulama de pui cu mămligă 300g

Mămăligă cu cașcaval 250g

Macaroane cu sos cremos de brânză 250g

Spanac cu ochiuri 250g

GARNITURI

Cartofi cu bacon și brânză la cuptor 200g

Legume mexicane 200g

Cartofi pai 200g

SALATE

Salată de varză 100g

Castraveți murați 100g

Sfeclă roșie 100g

DIVERSE

Chiflă simplă 100g

Chiflă cu susan 100g

Sos tartar 50ml

Smântână 50g

Ardei iute 1buc

Ketchup dulce 50ml

Ketchup picant 50ml

Maioneză 50ml

Dressing: ulei de măsline, sare, oțet balsamic 30ml

DESERT

Baton de ciocolată 100g

Nugat cu ciocolată 40g

Baton de ciocolată 35g

Amandină 90g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



3 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Supă de pui cu tăiței 400ml

Supă cremă de cartofi cu jambon afumat
și crutoane 400ml

PREPARAT

File de șalău în fulgi de porumb 130g

Cotlet de porc la grătar 130g

Mixed grill 250g

Piept de pui la grătar 130g

Escalop de porc cu sos de ciuperci și piure
300g

Musaca de cartofi cu carne de porc 250g

Paste simple cu bacon, usturoi, parmezan
250g

Cașcaval pane în pesmet 200g

GARNITURI

Salată orientală 200g

Cartofi pai 200g

Mix de legume la grătar 200g

SALATE

Salată de varză 100g

Salată de sfeclă roșie 100g

Salată de paste cu mozzarella, roșii,
usturoi și busuioc 250g

DIVERSE

Chiflă simplă 100g

Chiflă cu susan 100g

Sos tartar 50ml

Smântână 50g

Ardei iute 1buc

Ketchup dulce 50ml

Ketchup picant 50ml

Maioneză 50ml

Dressing: ulei de măsline, sare, oțet
balsamic 30ml

DESERT

Baton de ciocolată 100g

Nugat cu ciocolată 40g

Baton de ciocolată 35g

Choix a la crème 130g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



4 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Ciorbă de perișoare a la grec 400ml

Supă cremă de cartofi cu morcovi și păstârnac 400ml

PREPARAT

File de somon cu sos de lămâie 180g

Ceafă de porc la grătar 130g

Mixed grill 250g

Șnițel de pui în pesmet 130g

Pulpă dezosată de pui la grătar 150g

Pui la cuptor rumenit cu mujdei de usturoi 350g

Tocăniță de porc cu găluște și mămăligă 300g

Humus libanez 200g

Bruschete cu roșii și busuioc 200g

GARNITURI

Cartofi cu cașcaval la cuptor 200g

Mix de legume la tigaie 200g

Cartofi pai 200g

SALATE

Salată de varză 100g

Ardei kapia copt 100g

Salată mediteraneană de rucola, ridichi, ceapă verde și brânză feta 250g

DIVERSE

Chiflă simplă 100g

Chiflă cu susan 100g

Sos tartar 50ml

Smântână 50g

Ardei iute 1buc

Ketchup dulce 50ml

Ketchup picant 50ml

Maioneză 50ml

Dressing: ulei de măsline, sare, oțet balsamic 30ml

DESERT

Baton de ciocolată 100g

Nugat cu ciocolată 40g

Baton de ciocolată 35g

Ecler cu ciocolată 110g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



Meniu

5 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Ciorbă falsă de burtă cu ciuperci pleurotus
400ml

Supă crema de conopida, cartofi si morcovi
400ml

PREPARAT

Păstrav la grătar 200g

Ceafă afumată la grătar cu salată de rucola
300g

Piept de pui la grătar 130g

Șnițel din cotlet de porc în pesmet 130g

Ardei umplut cu sos și cartofi piure 300g

Paste bolognese 250g

Ciuperci umplute 150g

Cașcaval în pesmet 200g

GARNITURI

Orez cu ciuperci 200g

Sote baby mporcovi 200g

Cartofi pai 200g

SALATE

Salată de varză 100g

Castraveți murați 100g

Salată grecească 250g

DIVERSE

Chiflă simplă 100g

Chiflă cu susan 100g

Sos tartar 50ml

Smântână 50g

Ardei iute 1buc

Ketchup dulce 50ml

Ketchup picant 50ml

Maioneză 50ml

Dressing: ulei de măsline, sare, oțet
balsamic 30ml

DESERT

Baton de ciocolată 100g

Nugat cu ciocolată 40g

Baton de ciocolată 35g

Prăjitură Negresă 150g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



6 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Supă crema de mazăre 400ml
Ciorbă a la grec de porc 400ml

PREPARAT

Inele de calamar cu legume mexicane și sos tartar 370g
Piept de pui în fulgi de porumb 150g
Pulpa posterioară de pui dezosată la grătar 150g
Ceafa de porc la grătar 130g
Mixed grill 250g
Mămăligă cu brânză la cuptor 250g
Ficățel de pui în ceapă cu mămăligă 300g
Piept de pui cu mozzarella la cuptor 150g

GARNITURI

Risotto cu parmesan 200g
Cartofi pai 200g
Piure de morcovi 200g

SALATE

Salată de varză 100g
Salată de sfeclă roșie 100g
Salată tabbouleh 150g

DIVERSE

Chiflă simplă 100g
Chiflă cu susan 100g
Sos tartar 50ml
Smântână 50g
Ardei iute 1buc
Ketchup dulce 50ml
Ketchup picant 50ml
Maioneză 50ml
Dressing: ulei de măsline, sare, oțet balsamic 30ml

DESERT

Baton de ciocolată 100g
Nugat cu ciocolată 40g
Baton de ciocolată 35g
Cremes 150g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT