



Meniu

9 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Supă de vită cu găluște 400ml

Supă cremă de cartofi cu jambon afumat și crutoane 400ml

PREPARAT

File de șalău la cuptor, mămăligă, sos tartar 280g

Ceafă de porc la grătar 130g

Șnițel de pui în crustă de parmezan 130g

Piept de pui la grătar 130g

Perișoare în sos de ciuperci cu cartofi, orez, morcovi 300g

Musaca cu legume la cuptor 250g

Paste carbonara usturoi, parmezan 250g

Piept de pui cu mozzarella la cuptor 150g

GARNITURI

Salată orientală cu maioneză 200g

Cartofi pai 200g

Legume mexicane 200g

SALATE

Salată de varză 100g

Salată de sfeclă roșie 100g

Salată de crudități 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

Plăcintă dobrogeană cu brânză dulce și stafide 100g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



10 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Ciorbă de perișoare a la grec 400ml
Supă cremă cu legume și crutoane 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
Cotlet porc cu piure de mazăre și sos de ardei copt 300g
Paste cu piept de pui și dovlecel la cuptor 250g
Aripioare crocante cu cartofi pai 400g
Creier de porc la cuptor 200g

GARNITURI

Cartofi țărănești 200g
Mix de legume la tigaie 200g
Cartofi pai 200g

SALATE

Salată de varză 100g
Salată de roșii castraveți 100g
Salată cu rucola și ciuperci crude 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
Tiramisu 60g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



11 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Ciorbă de burtă 400ml

Ciorbă de salată verde cu slăninuță afumată
400ml

PREPARAT

Păstrav la grătar 200g

Spanac cu ochiuri 250g

Piept de curcan la grătar 130g

Șnițel din muschiulet porc în pesmet 130g

Paste bolognese 250g

Coaste porc la cuptor cu salată asortată 300g

Sufleu de conopidă cu cașcaval și smântână
250g

Tocăniță cu piept de pui, ciuperci și mămăligă
300g

GARNITURI

Mix de legume la grătar 200g

Cartofi pai 200g

Orez cu ciuperci 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
Choix à la crème 130g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



12 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Supă cu găluște 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 cu piure de țelină și salată de varză roșie 350g

Mixed grill 250g

Tocăniță de porc cu cartofi piure 300g

Macaroane cu brânză la cuptor 250g

Mușchi sibian la cuptor 150g

GARNITURI

Risotto cu bacon și ciuperci 200g

Cartofi pai 200g

Legume mexicane 200g

SALATE

Salată de varză 100g

Salată de sfeclă roșie 100g

Salată de vară 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

Amandină 90g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT



13 MAI 2022

CIORBE, SUPE

Ciorbă de perișoare 400ml

Ciorbă cu legume proaspete 400ml

PREPARAT

Somon la grătar 200g

Cordon bleo 150g

Pulpa posterioară de pui dezosată la grătar 150g

Ceafa de porc la grătar 130g

Clătite umplute la cuptor 200g

Ciulama de pui cu mămăligă 300g

Friptură de miel la cuptor cu spanac 300g

Mămăligă cu brânză la cuptor 250g

GARNITURI

Cartofi țărănești 200g

Cartofi pai 200g

Sote legume 200g

SALATE

Salată de varză 100g

Salată de roșii cu brânză rasă 130g

Salată verde cu ton 200g

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

Rulou cu frișcă 80g

Poftă bună!



UNIVERSITATEA
LUCIAN BLAGA
DIN SIBIU

CANTINA RESTAURANT