

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG (TUẦN LỄ)
(Thực hiện từ ngày 3/3/2025)

Độ tuổi	Nhà trẻ					Độ tuổi	Mẫu giáo				
Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6	Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6
Bữa chính trưa (10h30p)	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Bữa chính trưa (10h45p)	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ
	Thịt gà ,thịt lợn om nấm	Thịt vịt,lợn om nấm	Tôm sú thịt lợn rim _rau bắp cải xào tỏi	Thịt bò, thịt lợn hầm ngũ sắc	Thịt lợn, trứng cút kho tàu		Thịt gà ,thịt lợn om nấm	Thịt vịt,lợn om nấm	Tôm sú thịt lợn rim _rau bắp cải xào tỏi	Thịt bò, thịt lợn hầm ngũ sắc	Thịt lợn, trứng cút kho tàu
	Canh bí đỏ nấu thịt	Củ quả nấu xương vịt	Canh rau ngót(rau cải) nấu tôm	Canh su hào nấu xương sườn	Canh rau thập cẩm nấu cua		Canh bí đỏ nấu thịt	Củ quả nấu xương vịt	Canh rau ngót(rau cải) nấu tôm	Canh su hào nấu xương sườn	Canh rau thập cẩm nấu cua
Tráng miệng 11h 00	Nước cam	Sữa Chua	Chuối Tiêu	Dưa hấu	Dưa vàng	Tráng miệng 11h 15	Nước cam ép	Dưa vàng	Sữa Chua	Dưa hấu	Sữa chua
Bữa phụ 13h50	Sữa Chua	Sữa dieclac	Sữa chua	Sữa dieclac	Sữa Chua	Bữa phụ	Cháo vịt đậu xanh	Bún mọc	Miến vịt	Bánh phu thê rau củ_sữa dielac	Phở bò
Bữa chính chiều	Cơm tẻ_Thịt lợn rim_canh bí đỏ nấu thịt	Bún mọc	Miến vịt	Bánh phu thê rau củ_sữa dielac	Phở bò						

Hiệu trưởng



HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Thị Trang Ngọc

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG (TUẦN CHẴN)
(Thực hiện từ ngày 3/3/2025)

Độ tuổi	Nhà trẻ					Độ tuổi	Mẫu giáo				
Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6	Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6
Bữa chính trưa (10h30p)	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Bữa chính trưa (10h45p)	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ	Cơm tẻ
	Thịt lợn, trứng cắt kho tàu	Thịt Vịt. Thịt lợn xào mướp	Thịt bò, thịt lợn sốt vang	Tôm sú , thịt lợn rim_ củ quả xào	Thịt gà ,lợn rang gừng _ Bắp cải xào tỏi		Thịt lợn, trứng cắt kho tàu	Thịt Vịt. Thịt lợn xào mướp	Thịt bò, thịt lợn sốt vang	Tôm sú , thịt lợn rim_ củ quả xào	Thịt gà ,lợn rang gừng _ Bắp cải xào tỏi
	Canh rau thập cẩm(rau cải) nấu cua	Canh bí xanh nấu xương vịt	Canh rau ngót(bí đỏ) nấu thịt	Canh bầu nấu tôm	Canh rau cải nấu xương gà		Canh rau thập cẩm(rau cải) nấu cua	Canh bí xanh nấu xương vịt	Canh rau ngót(bí đỏ) nấu thịt	Canh bầu nấu tôm	Canh rau cải nấu xương gà
Tráng miệng 11h 00	Sữa chua	Nước cam ép	Dưa Vàng	Chuối Tiêu	Dưa hấu	Tráng miệng 11h 15	Sữa chua	Nước cam ép	Sữa Chua	Chuối Tiêu	Sữa Chua
Bữa phụ 13h50	Sữa dielac	Sữa chua	Sữa Dielac	Sữa chua	Sữa Chua	Bữa phụ	Cháo bò bí đỏ	Bánh cupcake_ sữa dielac	Súp gà ngô non	Miến vịt	Bún riêu cua
Bữa chính chiều	Cơm tẻ_ canh bí xanh_ thịt lợn rim	Bánh cupcake_ sữa dielac	Súp gà ngô non	Miến Vịt	Bún riêu cua						

Hiệu trưởng



HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Thị Trang Ngọc