**THỰC ĐƠN TUẦN 13**

Thời gian: từ ngày 25/11/2024🡪29/11/2024

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian** | **Sáng-** | **Trưa** | **Xế** |
|  |  | **MẪU GIÁO** | **NHÀ TRẺ** |  |
| Thứ hai | Sữa bột | CơmMón canh: Rau muống cà chua nấu tômMón mặn: Thịt heo kho su suMón luộc: bông cải luộcTráng miệng: đu đủ | CơmMón canh: Rau muống cà chua nấu tômMón mặn: Thịt heo kho su suTráng miệng: đu đủ | + Bún riêu+ Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | CơmMón canh: cải thìa nấu thịt heoMón mặn: thịt gà nấu đậu hòa lanMón xào: mướp xàoTráng miệng: chuối cau | CơmMón canh: cải thìa nấu thịt heoMón mặn: thịt gà nấu đậu hòa lanTráng miệng: chuối cau | + Bún gạo nấu thịt heo+ Sữa chua |
| Thứ tư | Sữa bột | CơmMón canh: rau bồ ngót, rau mồng tơi nấu tômMón mặn: Thịt bò xào thơmMón xào: su su xàoTráng miệng: Dưa hấu | CơmMón canh: rau bồ ngót, rau mồng tơi nấu tômMón mặn: Thịt bò xào thơmTráng miệng: Dưa hấu | + Mì gói nấu thịt heo.+ Nước cam |
| Thứ năm  | Sữa bột | CơmMón canh: súp thịt heoMón mặn: Cá basa kho cà chuaMón luộc: rau muống luộcTráng miệng: Thanh long | CơmMón canh: súp thịt heoMón mặn: Cá basa kho cà chuaTráng miệng: Thanh long | + Cháo thịt heo, bí đỏ+ Sữa chua |
| Thứ sáu | Sữa bột | CơmMón canh: chua rau lang nấu tômMón mặn: Chả cá basa kho nước tươngMón luộc: đậu cove luộcTráng miệng: chuối già | CơmMón canh: chua rau lang nấu tômMón mặn: Chả cá basa kho nước tươngTráng miệng: chuối già | + Súp thịt heo, bắp hạt+ Bánh pudding |