**THỰC ĐƠN TUẦN 10**

Thời gian: từ ngày 4/11/2024🡪8/11/2024

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian** | **Sáng-** | **Trưa** | **Xế** |
|  |  | **MẪU GIÁO** | **NHÀ TRẺ** |  |
| Thứ hai | Sữa bột | CơmMón canh: cà chua, trứng gàMón mặn: Thịt heo, tôm riêmMón luộc: rau muống luộcTráng miệng: đu đủ | CơmMón canh: cà chua, trứng gàMón mặn: Thịt heo, tôm riêmTráng miệng: đu đủ | + Bún chả cá+ Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | CơmMón canh: cải thảo nấu thịt heoMón mặn: thịt gà nấu nấm đông côMón luộc: rau muống luộcTráng miệng: chuối cau | CơmMón canh: cải dúng nấu thịt heoMón mặn: thịt gà hầm cà rốtTráng miệng: chuối cau | + Mì gói nấu tôm + Sữa chua |
| Thứ tư | Sữa bột | CơmMón canh: bồ ngót, đậu bắp nấu thịt heoMón mặn: trứng gà, hành tây chiênMón xào: su su xàoTráng miệng: Dưa hấu | CơmMón canh: bồ ngót, đậu bắp nấu thịt heoMón mặn: trứng gà, hành tây chiênMón xào: su su xàoTráng miệng: Dưa hấu | + Cháo cá diêu hồng+ Nước cam |
| Thứ năm  | Sữa bột | CơmMón canh: Bầu nấu thịt heoMón mặn: Cá basa kho cà chuaMón luộc: cải thìa luộcTráng miệng: Thanh long | CơmMón canh: Bầu nấu thịt heoMón mặn: Cá basa kho cà chuaTráng miệng: Thanh long | + Bò kho, bánh mì+ Bánh pudmix |
| Thứ sáu | Sữa bột | CơmMón canh: chua rau muống nấu tômMón mặn: Thịt bò hầm cà rốtMón xào: dưa leo xàoTráng miệng: chuối già | CơmMón canh: chua rau muống nấu tômMón mặn: Thịt bò hầm cà rốtTráng miệng: chuối già | + Súp thịt heo, khoai tây+ Bánh pudding |