**THỰC ĐƠN TUẦN 18**

Thời gian: từ ngày 30/12/2024🡪03/01/2025

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 lang luộcTráng miệng: đu đủ | CơmMón canh: Cà chua trứng gàMón mặn: thịt heo, tôm riêmTráng miệng: đu đủ | + Nui nấu thịt heo+ Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | CơmMón canh: cải bó xôi nấu tômMón mặn: Thịt đúc trứng sốt mayonnaise Món xào: su su xàoTráng miệng: chuối cau | CơmMón canh: cải bó xôi nấu tômMón mặn: Thịt đúc trứng sốt mayonnaise Tráng miệng: chuối cau | + Bún bò+ Sữa chua |
| Thứ tư | Sữa bột | Nghĩ tết dương lịch |  |  |
| Thứ năm  | Sữa bột | CơmMón canh: rau muống cà chua nấu tômMón mặn: Cá basa ướp gừng chiên giònMón xào: bầu xào Tráng miệng: quýt thái | CơmMón canh: rau muống cà chua nấu tômMón mặn: Cá basa ướp gừng chiên giònTráng miệng: quýt thái | + Bún gạo nấu thịt heo+ Sữa chua |
| Thứ sáu | Sữa bột | CơmMón canh: khoai mỡ nấu thịt heoMón mặn: Thịt gà kho sảMón luộc: rau dền luộcTráng miệng: chuối già | CơmMón canh: khoai mỡ nấu thịt heoMón mặn: Thịt gà kho sảTráng miệng: chuối già | + Cháo cá lóc+ Bánh pudding |