**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 | Cơm  Món canh: Cà chua trứng gà  Món mặn: thịt heo, tôm riêm  Món luộc: rau lang luộc  Tráng miệng: đu đủ | Cơm  Món canh: Cà chua trứng gà  Món mặn: thịt heo, tôm riêm  Tráng miệng: đu đủ | + Nui nấu thịt heo  + Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | Cơm  Món canh: cải bó xôi nấu tôm  Món mặn: Thịt đúc trứng sốt mayonnaise  Món xào: su su xào  Tráng miệng: chuối cau | Cơm  Món canh: cải bó xôi nấu tôm  Món 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 | Cơm  Món canh: rau muống cà chua nấu tôm  Món mặn: Cá basa ướp gừng chiên giòn  Món xào: bầu xào  Tráng miệng: quýt thái | Cơm  Món canh: rau muống cà chua nấu tôm  Món mặn: Cá basa ướp gừng chiên giòn  Tráng miệng: quýt thái | + Bún gạo nấu thịt heo  + Sữa chua |
| Thứ sáu | Sữa bột | Cơm  Món canh: khoai mỡ nấu thịt heo  Món mặn: Thịt gà kho sả  Món luộc: rau dền luộc  Tráng miệng: chuối già | Cơm  Món canh: khoai mỡ nấu thịt heo  Món mặn: Thịt gà kho sả  Tráng miệng: chuối già | + Cháo cá lóc  + Bánh pudding |