**THỰC ĐƠN TUẦN 4**

Thời gian: từ ngày 23/9/2024🡪27/9/2024

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian** | **Sáng-** | **Trưa** | **Xế** |
|  |  | **MẪU GIÁO** | **NHÀ TRẺ** |  |
| Thứ hai | Sữa bột | CơmMón canh: bầu nấu tômMón mặn: Thịt heo kho susuTráng miệng: sapoche | CơmMón canh: bầu nấu tômMón mặn: Thịt heo kho susuTráng miệng: sapoche | + Bánh canh nấu thịt heo+ Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | CơmMón canh: cải thìa nấu thịt heoMón mặn: thịt gà nấu nấm đông côTráng miệng: chuối cau | CơmMón canh: cải thìa nấu thịt heoMón mặn: thịt gà nấu nấm đông côTráng miệng: chuối cau | + Canh bún+ pudding |
| Thứ tư | Sữa bột | CơmMón canh: rau muống cà chua nấu tômMón mặn: trứng gà, hành tây chiênTráng miệng: Dưa hấu | CơmMón canh: rau muống cà chua nấu tômMón mặn: trứng gà, hành tây chiênTráng miệng: Dưa hấu | + Mì gói nấu thịt heo+ Nước cam |
| Thứ năm  | Sữa bột | CơmMón canh: Mọc nấu rau củMón mặn: Cá basa chiên sảTráng miệng: Thanh long | CơmMón canh: Mọc nấu rau củMón mặn: Cá basa chiên sảTráng miệng: Thanh long | + Súp thịt heo, nấm đông cô+ Bánh pudding |
| Thứ sáu | Sữa bột | CơmMón canh: mồng tơi, mướp nấu thịt heo. Món mặn: Thịt bò xào thập cẩmTráng miệng: chuối già | CơmMón canh: mồng tơi, mướp nấu thịt heo. Món mặn: Thịt bò xào thập cẩmTráng miệng: chuối già | + Cháo cá lóc+ Nước chanh |