**THỰC ĐƠN TUẦN**

 **( Từ ngày 11 đến ngày 15 tháng 11 năm 2024 )**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **THỨ** | **SÁNG** | **MẶN** | **CANH** | **TRÁNG MIỆNG** | **XẾ** | **SDD** | **BP** |
|  **THỨ 2** | **- Cháo thịt bò khoai tây, cà rốt.****- Sữa bột pha.** | **- Cơm trắng****- Thịt kho trứng cút****- Gà chiên nước mắm.** | **- Canh bí xanh nấu thịt heo.****- Tần ô nấu cá thác lác** | **Thanh long** | **- Hủ tiếu nam vang (Hủ tiếu, tôm, thịt, gan, giá, hẹ)** | **Phô mai** | **Đậu que luộc** |
| **THỨ 3** | **- Soup lươn, nấm tuyết, bắp non,, trứng gà, bột năng.****- Sữa bột pha** | **- Cơm trắng****- Chả cá thu.****- Cốt lếch ram.** | **- Cải tím nấu thịt gà****- Dưa hường nấu tôm.** | **Bánh Flan** | **- Bánh canh cua, thịt cà rốt, nấm rơm.** | **Sữa tươi 110ml** |  |
| **THỨ 4** | **- Miến gà, nấm rơm, củ cải trắng.****- Sữa bột pha** | **- Cơm trắng****- Mướp xào mực.****- Cá diêu hồng chiên.** | **Khoai môn nấu thịt heo.****Xà lách xoong nấu thịt bò.** | **Nước cam** | **- Canh bún (Bún, thịt heo, cua đồng, cà chua, đậu hũ)** | **Bánh hura** |  |
| **THỨ 5** | **- Bún cá lóc, cà chua.** **- Sữa bột pha** | **- Cơm trắng****- Trứng chiên cá hồi.****- Lươn xào nghệ.** | **- Mồng tơi nấu nghêu.****- Bí đỏ nấu thịt heo** | **Yaour** | **- Soup thịt bò, khoai tây, cà rốt.** | **Sữa tươi 110ml** | **Rau muống luộc** |
| **THỨ 6** | **- Mì trứng, thịt heo, cải xanh.****- Sữa bột pha** | **- Cơm trắng****- Su su, cà rốt xào tôm****- Cá chẽm sốt cà chua** | **- Cải bó xôi nấu thịt bò.** |  **Đu đủ** | **- Bánh mì sữa hột gà****Sữa bột pha.** |  |  |

 **PHT/BT HIỆU TRƯỞNG**

 **Phạm Thị Tuyết Ngọc Trần Thị Hiền**