

THỰC ĐƠN ĂN TRONG TUẦN

Tuần lễ từ ngày 20-05-2024 đến ngày 24-05-2024

Thứ	Bữa sáng	Bữa trưa	Bữa chính chiều	Bữa phụ chiều
Thứ 2	1/ Hủ tiếu mực, hẹ lá nấu cà rốt, nấm bào ngư, giá, tôm, thịt nạc dăm 2/ Sữa bột	1/ Canh: Súp rau củ nấu tôm sú, thịt nạc dăm 2/ Mặn: Đùi gà fillet rôty 3/ Tráng miệng: Nước sâm rong biển, la hán quả	Bún bò Huế, rau thơm nấu cà rốt, nấm bào ngư, giá	Sữa bột
Thứ 3	1/ Súp cua Tứ vị nấu cà rốt, nấm bào ngư, tôm, thịt nạc dăm 2/ Sữa bột	1/ Canh: Mồng tơi, mướp nấu tôm sú, thịt nạc dăm 2/ Mặn: Cá bớp fillet chưng tương, cà chua, bún tàu, nấm mèo, nước dừa tươi 3/ Tráng miệng: Chuối cau	Cháo gà, đậu xanh không vỏ nấu cà rốt, nấm bào ngư	Sữa bột
Thứ 4	1/ Nui thịt bò nấu cà rốt, nấm bào ngư, giá 2/ Sữa bột	1/ Canh: Canh chua thập cẩm, rau thơm nấu tôm sú, thịt nạc dăm 2/ Mặn: Tôm rim thịt ba rọi 3/ Tráng miệng: Đu đủ	Miến cua, rau răm nấu cà rốt, nấm bào ngư, giá, tôm, thịt nạc dăm	Sữa bột
Thứ 5	1/ Bún gạo nấu cà rốt, nấm bào ngư, giá, tôm, thịt nạc dăm 2/ Sữa bột	1/ Canh: Bí đỏ, rau thơm nấu tôm sú, thịt nạc dăm 2/ Mặn: Lươn um khoai môn, nước dừa tươi 3/ Tráng miệng: Nước chanh dây	Hoành thánh lá nấu cà rốt, nấm bào ngư, giá, tôm, thịt nạc dăm	Sữa bột
Thứ 6	1/ Mì Quảng, thịt gà, tàu hủ ky tươi nấu cà rốt, nấm bào ngư, giá 2/ Sữa bột	1/ Canh: Cải thảo, tôm, thịt nạc dăm Mặn: Bò nấu đậu trắng, nước dừa tươi 2/ Tráng miệng: Dưa hấu đỏ	Bánh Pudding dưa lưới	Sữa bột

Người lập



Nguyễn Hồng Ngọc

Hiệu trưởng



Vương Thanh Phương Thủy