

THỰC ĐƠN
TUẦN LỄ TỪ 30/10/2023 ĐẾN 03/11/2023

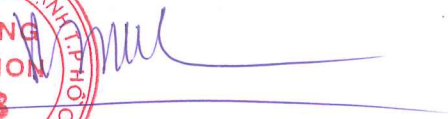
Thứ, ngày	Sáng	Trưa			Xé	Bổ sung SDD
		Mặn	Canh	Tráng miệng		
Thứ hai 30/10/2023	Mì quảng nấu thịt gà, trứng cút, rau cải con Sữa Grow IQ	Món 1: Cá thu kho thơm, hành tây Món 2: Đậu hủ non om thịt heo sốt chua ngọt	Canh cải thìa nấu thịt heo	Sinh tố dưa gang	Nui ngũ sắc tôm tươi, thịt heo, su su Yaourt	Sữa Grow IQ
Thứ ba 31/10/2023	Bánh canh cá lóc, cà rốt Sữa Grow IQ	Thịt bò hầm khoai lang bí, đậu trắng, sữa tươi Vinamilk	Món 1: Canh bí xanh nấu thịt heo Món 2: Canh rau dền nấu cá basa	Nước chanh dây	Bún thang (tôm tươi, thịt heo, trứng gà, xà lách) Bánh plan	Tôm luộc
Thứ tư 01/11/2023	Soup cua, thịt heo, nấm rom, dầu mè Sữa Grow IQ	Món 1: Gà nấu lagu (thịt gà, khoai tây, cà rốt, nấm đông cô) Món 2: Bông cải xanh xào tôm tươi	Canh chua rau muống, cà chua, tôm khô, thịt heo băm	Dưa hấu	Cháo cá hồi, phomai, cà rốt, dầu oliu Sữa Grow IQ	Phô mai
Thứ năm 02/11/2023	Bún mọc (giò sống, thịt heo, giá) Sữa Grow IQ	Trứng vịt cuộn pate sốt nước tương	Món 1: Canh khoai môn nấu tôm tươi Món 2: Canh cá diêu hồng nấu ngót	Nước tắc	Hủ tiếu sườn non, rau tần ô Yaourt	Trứng gà so
Thứ sáu 03/11/2023	Mì ý nấu thịt bò, rau lo lo xanh Sữa Grow IQ	Món 1: Xiu mại tôm tươi, thịt heo sốt cà chua Món 2: Mực, thịt heo hầm củ năng, đậu cove	Canh thịt gà nấu lá giang	Lòng mứt	Bánh bông lan nho Sữa Grow IQ	Phô mai

Người lập thực đơn


Nguyễn Thị Kiều Tiên

HIỆU TRƯỞNG




Tô Thanh Thủy