

THỰC ĐƠN
TUẦN LỄ TỪ 07/10/2024 ĐẾN 11/10/2024

Thứ, ngày	Sáng	Trưa			Xế	Bổ sung TCBP
		Mặn	Canh	Tráng miệng		
Thứ hai 07/10/2024	Bánh canh cua, thịt heo, nấm rơm Sữa Grow IQ	Tôm, thịt heo viên sốt chanh dây	Món 1: Canh bí đỏ nấu tôm khô Món 2: Canh rau tần ô nấu thịt heo bằm	Dưa hấu	Bún bò huế (Thịt bò, giá, hành tây, rau thơm) Bánh plan	Su su xào
Thứ ba 08/10/2024	Cà ry gà Bánh mì sandwich Sữa Grow IQ	Món 1: Thịt heo xào đậu hà lan Món 2: Cá lóc phi lê um nấm đông cô, bún tàu	Canh cải xoong nấu tôm tươi	Sinh tố lòng mứt	Soup thịt heo, trứng gà so, bắp mỹ hạt, cà rốt, dầu mè Yaourt	Rau dền luộc trộn nước tương
Thứ tư 09/10/2024	Nui sò nấu thịt gà, củ cải trắng, cà rốt Sữa Grow IQ	Bò hầm đậu ngọt	Món 1: Canh bí xanh nấu thịt heo Món 2: Canh cải dớn nấu cá ba sa	Nước ép thơm	Xôi lá cẩm, nước cốt dừa, muối, đậu phộng Sữa Grow IQ	Giá, hẹ xào tỏi
Thứ năm 10/10/2024	Bún cá diêu hồng, cà chua, rau thơm Sữa Grow IQ	Món 1: Trứng vịt, thịt bằm, sốt nước tương, hành tây Món 2: Tim heo, mực, xào dưa leo, cà rốt, thơm	Canh khoai mỡ, thịt heo	Thanh long	Mì quảng nấu tôm tươi, thịt heo, rau cải con Yaourt	Đậu cove luộc
Thứ sáu 11/10/2024	Cháo lươn, đậu xanh, dầu gấc Sữa Grow IQ	Chả cua, thịt heo hấp, sốt chua ngọt	Món 1: Canh đu đủ hầm sườn non Món 2: Canh cải bó xôi, cá thác lát	Sinh tố mãng cầu xiêm	Bánh mì sữa hột gà Sữa Grow IQ	Cải thìa xào tỏi

Người lập thực đơn


Nguyễn Thị Kiều Tiên


HIỆU TRƯỞNG

Tô Thanh Thủy