

THỰC ĐƠN
TUẦN LỄ TỪ 14/10/2024 ĐẾN 18/10/2024

Thứ, ngày	Sáng	Trưa			Xế	Bổ sung TCBP
		Mặn	Canh	Tráng miệng		
Thứ hai 14/10/2024	Phở bò (thịt bò, giá, rau thơm) Sữa Grow IQ	Trứng cút bách hoa (mọc, thịt heo, đậu tibo bọc trứng cút)	Món 1: Bông cải trắng, cà rốt, su hào nấu thịt heo Món 2: Canh cà chua, cá diêu hồng, rau cần	Dưa hấu	Mì trứng, mực, thịt heo, giá hẹ Yaourt	Đậu ngọt xào tỏi
Thứ ba 15/10/2024	Soup bắp non, óc heo, thịt heo, trứng gà so, dầu mè Sữa Grow IQ	Món 1: Thịt heo, đậu hủ non sốt nấm đông cô Món 2: Mực tươi, thịt heo, bắp mỹ nấu nấm linh chi	Canh cải thảo nấu cà chua, thịt heo băm	Nước cam	Nui ngũ sắc, thịt bò, su su, cà rốt Sữa Grow IQ	Bầu luộc
Thứ tư 16/10/2024	Hủ tiếu nam vang (tôm, gan, thịt heo, rau xà lách) Sữa Grow IQ	Cá thác lát chiên giòn sốt rau củ, dầu hào	Món 1: Canh khoai sọ nấu thịt heo Món 2: Canh cải ngọt nấu tôm tươi	Sinh tố dâu	Bún mọc (giò sống, thịt heo, giá, rau cần) Bánh plan	Dưa leo, cà chua, bắp cải luộc trộn nước tương
Thứ năm 17/10/2024	Bún cá thu, cà chua, thơm, bạc hà Sữa Grow IQ	Món 1: Gà hầm khoai tây, hạt sen, cà rốt Món 2: Đậu que xào thịt bò	Canh mướp nấu nấm bào ngư, thịt heo	Nước chanh	Bánh đa nấu tôm tươi, thịt heo, rau muống Yaourt	Cải bó xôi xào tỏi
Thứ sáu 18/10/2024	Bánh canh cua, thịt heo, nấm rom Sữa Grow IQ	Xíu mại sốt cà chua, hành tây, mè trắng	Món 1: Canh rau dền, mồng tơi nấu tôm tươi Món 2: Canh chua cá lóc, thơm, đậu bắp, giá	Cocktail trái cây	Bánh bông lan chà bông Sữa Grow IQ	Cà rốt luộc trộn sốt mayonaise

Người lập thực đơn


Nguyễn Thị Kiều Tiên

HIỆU TRƯỞNG

Tô Thanh Thủy