

THỰC ĐƠN
TUẦN LỄ TỪ 28/10/2024 ĐẾN 01/11/2024

Thứ, ngày	Sáng	Trưa			Xé	Bổ sung TCBP
		Mặn	Canh	Tráng miệng		
Thứ hai 28/10/2024	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	Muróp hương xào tỏi
Thứ ba 29/10/2024	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	Bắp cải luộc
Thứ tư 30/10/2024	Soup cua, thịt heo, nấm rơm, 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	Đu đủ	Cháo cá hồi, phô mai, cà rốt, dầu oliu Sữa Grow IQ	Đậu hà lan luộc trộn nước tương
Thứ năm 31/10/2024	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	Su su xào tỏi
Thứ sáu 01/11/2024	Mì ý nấu thịt bò, rau lo lo xanh Sữa Grow IQ	Món 1: Xíu 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	Bí đỏ luộc trộn nước tương

Người lập thực đơn

Nguyễn Thị Kiều Tiên

HIỆU TRƯỞNG



Tô Thanh Thủy