

THỰC ĐƠN TRẺ
TUẦN 01 THÁNG 10
NĂM 2024



THỰC ĐƠN TRẺ

Tuần lễ từ 30/9/2024 -> 04/10/2024

Thứ ngày	Ăn sáng	Ăn trưa			Ăn xế	SDD	DC-BP
		Mặn	Canh	Tráng miệng			
Thứ 2 (30/09)	Sữa Findkosts Nui sao thịt, củ cải, cà rốt, hành ngò	Cá điêu hồng sốt cà chua, nấm, cà rốt, đậu hũ	Bí đỏ nấu tôm	Yaout	Mì quảng gà, củ cải, cà rốt, hành ngò Chuối cau	Sữa Finkosts	Cải ngọt luộc
Thứ 3 (01/10)	Sữa Findkosts Phở bò, giá, húng quế, hành tây, củ cải, ngò gai	Thịt heo xào tam sắc, cà rốt, bông cải, cà chua	Cải thìa nấu mọc	Yaout	Cháo cá lóc, hạt sen, cà rốt, hành ngò Bánh flan	Phô mai	Bầu luộc
Thứ 4 (02/10)	Sữa Findkosts Bánh mì ngọt(MG) Cháo thịt băm, cà rốt (NT) Nước ép	Cà ri mực, khoai tây, khoai lang, cà rốt, sả cây	Bầu nấu tôm tươi	Yaout	Bún gạo khô nấu thịt Nước chanh dây	Trứng gà luộc	Rau muống luộc
Thứ 5 (03/10)	Sữa Findkosts Hủ tiếu nam vang, cần, cà rốt, hành ngò	Cá thu sốt cà chua, cà rốt, đậu hũ	Canh soup nấu thịt khoai tây, cà rốt, su su, bắp cải	Yaout	Bánh canh tôm cà rốt, củ cải, hành ngò Bánh pudding	Phô mai	Cải thìa luộc
Thứ 6 (04/10)	Sữa Findkosts Bún mọc giá, sà lách, cà rốt hành ngò	Thịt kho đậu hũ, sốt cà chua, nấm, cà rốt	Cải bó xôi nấu tôm	Yaout	Sữa Findkosts Bánh bông lan (MG) Nui sao nấu tôm, cà rốt(NT).	Sữa Finkosts	Bắp luộc

Ghi chú: Trong suốt tuần trẻ SDD được uống thêm 1 suất **Sữa Findkosts** và **Phô mai** vào bữa trưa.

Cấp dưỡng nấu chính: Vương Đào Phương Nga

Duyệt thực đơn: Bùi Thị Thu Trang