ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN GÒ VẤP

 **TRƯỜNG MẦM NON HOA HỒNG**

**THỰC ĐƠN TUẦN 4 (Từ ngày 25/11/2024 đến ngày 29/11/2024)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian** | **Bữa sáng** | **Bữa trưa** | **Bữa chính chiều** | **Bữa phụ chiều** | **Suy dinh dưỡng** | **Thừa cân béo phì** | **Dị ứng thực phẩm** |
| Hai25/11/2024 | Bánh mì tổ cút, Bánh hambugerSữa Netsure | Cơm trắngMặn: Gà nấu đậuCanh: Cải thìa tôm tươiTráng miệng: Sữa chua Vinamil | Bánh đa hải sảnSữa Netsure | Nước đậu xanh | Sữa Netsure | Bí đỏ hấpNướctắc  | Thịt heo chiên sốt cam, bó xôi nấu thịt |
| Ba26/11/2024 | Hủ tiếu bò khoSữa Netsure | Cơm trắngMặn: Cá thu kho thơmCanh: Đu đủ thịt nạc**Tráng miệng: Táo Mỹ-****Kem flan** | Nui thịt gà Sữa Netsure | Nước đậu đen | Phô mai | Cải dúng hấp | Thịt heo kho thơm |
| Tư27/11/2024 | **Soup tôm- Bún gạo xào thịt trứng**Sữa Netsure | Cơm trắngMặn: Xíu mại thịt bòCanh: Chua rau muốngcá lócTráng miệng: Sữa chua Vinamil | Mỳ xá xíuSữa Netsure | Nước đậu đỏ | Sữa Netsure | Su su hấpNước mát | Canh chua rau muống thịt heo |
| Năm28/11/2024 | Cháo gà đậu xanhSữa Netsure | Cơm trắng**Mặn: Trứng chiên****Bắp cải xào tôm**Canh: Khoai từ nấu thịtTráng miệng: Rau câu dừa | Bún cá Kiên GiangSữa Netsure | Nước đậu xanh | Trứng gà luộc | Cải bó xôi hấp | Thịt heo chiên, bắp cải xào thịt |
| Sáu29/11/2024 | Bánh canh tôm thịtSữa Netsure | Cơm trắngMặn: Thịt đậu hũ sốt càCanh: Gà nấu lá giangSữa chua uống vị dâu | Bánh mì nhân thịt Sữa Netsure | Nước đậu đen | Bánh flan | Giá hấp, Nước chanh | Thịt heo nấu lá giang |

 **Cấp dưỡng nấu chính: Phan Thị Thùy Linh Người duyệt thực đơn: Lê Thị Thu Huyền**