

BẢNG THỰC ĐƠN

TỪ NGÀY 01/4 ĐẾN NGÀY 05/4/2024

THỨ/ NGÀY	BỮA SÁNG	BỮA TRƯA		BỮA XE
		CANH	MẶN	
Thứ Hai 01/4/2024	Phở bò Uống sữa	Canh rau dền, mướp khía nấu tôm khô	Thịt heo kho đậu hũ, củ cải trắng	Bún lẩu thái Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh Hura <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Đu đủ	
Thứ Ba 02/4/2024	Bún chả cá Uống sữa	Canh bí đỏ, đậu hũ non, bông hẹ, thịt, tôm khô	Mực xào dưa leo, cà chua, cần tây	Nui hầm thịt gà Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh Solie <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Thanh long	
Thứ Tư 03/4/2024	Bánh bông lan chà bông Uống sữa	Canh cải thìa, thịt heo, tôm khô	<u>MẶN</u> : Cá diêu hồng hấp Hồng Kông <u>XÀO</u> : Cải thảo xào trứng	Xôi bắp lá dứa nước cốt dừa Sữa chua
		<u>SDD</u> : Trứng cút luộc <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Nước tắc	
Thứ Năm 04/4/2024	Súp hải sản Uống sữa	Canh chua cá ba sa, cà chua, rau muống, bạc hà	Thịt gà hấp nấm hương, khoai tây	Cháo tôm khoai mỡ, cải bó xôi Bánh flan
		<u>SDD</u> : Phomai <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Dưa hấu	
Thứ Sáu 05/4/2024	Hủ tếu, mì trứng rau tần ô Uống sữa	Canh cải thảo, thịt heo	Thịt bò hầm ngũ sắc	Bánh mì xúc xích Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh Nabati <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Chuối cau	

Cấp dưỡng

P. Hiệu trưởng

Vũ Thị Kim Loan

Nguyễn Thị Giang Lý