

BẢNG THỰC ĐƠN
TỪ NGÀY 08/4 ĐẾN NGÀY 12/4/2024

THỨ/ NGÀY	BỮA SÁNG	BỮA TRƯA		BỮA XE
		CANH	MẶN	
Thứ Hai 08/4/2024	Nui sao nấu mực, xà lách Uống sữa	Canh cải xà lách xoong, thịt heo, tôm khô	Thịt heo xiu mại	Bánh canh thịt gà Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh Hura <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Đu đủ chín	
Thứ Ba 09/4/2024	Hủ tíu hải sản Uống sữa	Canh chua thơm, giá, đậu bắp, thịt heo, cá ba sa	Chả tôm tươi, cà rốt, bông cải xanh, bắp.	Cháo gà đậu xanh Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh gạo <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Thanh long	
Thứ Tư 10/4/2024	Bánh bông lan kẹp kem Uống sữa	Canh thịt gà khoai sọ	<u>MẶN</u> : Trứng hấp thịt heo rau củ <u>XÀO</u> : Cải dún xào thịt heo	Xôi đậu xanh chà bông Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh quế <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Nước chanh dây	
Thứ Năm 11/4/2024	Bún cà ri gà Uống sữa	Canh mướp hương, nấm rơm, thịt, tôm khô	Cá lóc kho thơm, cà chua	Bánh phồng tôm, cải thảo, thịt heo Bánh flan
		<u>SDD</u> : Bánh AFC <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Dưa hấu	
Thứ sáu 12/4/2024	Súp thập cẩm Uống sữa	Canh thịt bò nấu đậu hũ, bí ngòi	Gà nấu hạt sen, khoai tây, cà rốt.	Bánh mì sò pate Sữa chua
		<u>SDD</u> : Pho mai <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Chuối sứ	

Cấp dưỡng

P. Hiệu trưởng

Lê Đức Tâm

Nguyễn Thị Giang Lý