

THỰC ĐƠN TUẦN 1
Từ ngày 30/12/2024 đến 03/01/2025

NGÀY	SÁNG	TRƯA	XÉ
Thứ hai 30/12/2024	Nui nấu tôm thịt Sữa: Physo care	Cơm trắng Canh: Cải ngọt nấu tôm. Mặn: Cá chẽm sốt chua ngọt. Tráng miệng: Đu đủ chín + sữa chua Trà Mi	Phở bò SDD: Phô mai
Thứ ba 31/12/2024	Mì nấu thập cẩm Sữa: Physo care	Cơm trắng Canh: Đu đủ hầm xương. Mặn: Lươn xào lăn + BP: Bông cải trắng. Tráng miệng: Chuối cau + bánh plan Ánh Hồng.	Bánh canh nấu hải sản SDD: Phô mai
Thứ tư 01/01/2025	NGHỈ TẾT		
Thứ năm 02/01/2025	Súp hải vị Trùng Dương Sữa: Physo care	Cơm trắng Canh: Rau dền mỏng toi nấu thịt băm. Mặn: Tôm thịt kho thơm. Tráng miệng: Táo tây + bánh plan Ánh Hồng.	Hoành thánh nấu mực thịt SDD: Phô mai
Thứ sáu 03/01/2025	Hủ tíu Nam Vang Sữa: Physo care	Cơm trắng Canh: Chua thơm nấu tôm. Mặn: Cá basa kho nước dừa + BP: Cải thìa. Tráng miệng: Nho mỹ + Rau câu.	Cháo ếch nấu rau xanh SDD: Phô mai

NGƯỜI LÊN THỰC ĐƠN


Nguyễn Thị Bích Nhật

Quận 6 ngày 25 tháng 12 năm 2024

NGƯỜI DUYỆT THỰC ĐƠN



Dương Thị Trúc Đăng