* **THỰC ĐƠN TUẦN 4 NGÀY 25/11/2024 – 29/11/2024**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| THỨNGÀY | ĂN SÁNG | ĂN TRƯA | ĂN XẾ | CHỢ CÔ |
| Thứ 225/11/24 | - Súp cua nấm bào ngư- Sữa Grow | - Mặn: Gà nấu pate- Canh cải xanh nấu cá thác lác- Tráng miệng: Chuối cau | - Miến thịt bằm, cà rốt- Sữa Grow | - Canh bí xanh nấu tôm khô |
| Thứ 326/11/24 | - Nui nấu giò heo, cải soong- Sữa Grow  | - Mặn: Mực xào dưa leo, cà chua, cần tây- Canh su hào hầm xương ống- Tráng miệng: Thanh long | - Bún bò, thịt bò, rau thơm- Bánh Flan  | - Canh khoai mỡ |
| Thứ 427/11/24 | - Bánh mì que- Sữa Grow | - Mặn: Thịt kho trứng vịt- Canh cải nhún nấu giò sống- Tráng miệng: Nước cam | - Hoành thánh nấu tôm tươi, cà rốt, nấm rơm- Sữa Grow | - Canh mồng tơi |
| Thứ 528/11/24 | - Mì nấu tim, cật, cải ngọt- Sữa Grow | - Mặn: Cá lóc kho cà ri xả- Canh khoai mỡ nấu thịt bằm- Tráng miệng: Dưa hấu | - Hủ tiếu mềm nấu gà, susu - Sữa lắc trái cây | - Canh cải ngồng |
| Thứ 629/11/24 | - Cháo mực nấu nấm rơm- Yaourt  | - Mặn: đậu hũ, thịt sốt tứ xuyên- Canh chua rau muống nấu tôm khô- Tráng miệng: Nước sâm  | - Bánh donut soco la- Sữa Grow | - Miến măng nấu xương |

* Lưu ý thực đơn có thể thay đổi tùy vào tình hình thực tế của nhà trường