**TRƯỜNG MẦM NON THẠNH AN**

**THỰC ĐƠN CỦA TRẺ TUẦN 1 THÁNG 11 NĂM 2024**

**(Từ ngày 04/11 -> 08/11/2024)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Bữa ăn** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** |
| **2** | **Sáng**  | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **- Mặn**: Trứng, thịt, cà chua chiên **- Canh**: Canh chua bầu cá thác lát**-T.miệng**: Đu đủ | **- Mặn**: Trứng, thịt, cà chua chiên **- Canh**: Canh chua bầu cá thác lát- Luộc: Bông cải, củ su hào.**-T.miệng**: Đu đủ |
| **Xế** | Bánh canh tôm nấu cà rốt, củ cải trắng  | Bánh canh tôm nấu cà rốt, củ cải trắng  |
| **3** | **Sáng**  | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **- Mặn**: Gà kho trứng cút**- Canh**: Bí ngòi, cà rốt, nấm đông cô nấu thịt bằm**- T.miệng**: Nước mía lau | **- Mặn**: Gà kho trứng cút**- Canh**: Bí ngòi, cà rốt, nấm đông cô nấu thịt bằm.- Xào: Rau muống, giá xào tỏi**- T.miệng**: Nước mía lau |
| **Xế** | Bánh Blan, sữa Gold. | Bánh Blan, sữa Gold. |
| **4** | **Sáng** | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **- Mặn**: Cá lóc kho cà chua**- Canh**: Khoai từ nấu tôm**-T.miệng**: Dưa lưới | **- Mặn**: Cá lóc kho cà chua**- Canh**: Khoai từ nấu tôm- Luộc: Cải thìa, cải thảo**-T.miệng**: Dưa lưới |
| **Xế** | Bún riêu cua nấu trứng, cà chua, rau muống | Bún riêu cua nấu trứng, cà chua, rau muống |
| **5** | **Sáng**  | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **- Mặn**: Ba rọi ram nước mắm**- Canh**: Cải xà lách xoong nấu thịt bò**-T.miệng**: Sapoche | **- Mặn**: Ba rọi ram nước mắm**- Canh**: Cải xà lách xoong nấu thịt bò- Xào: Đậu que, bắp cải xào tỏi**-T.miệng**: Sapoche |
| **Xế** | Súp tôm,thịt, trứng cút, su su, cà rốt.  | Súp tôm,thịt, trứng cút, su su, cà rốt.  |
| **6** | **Sáng**  | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
|  | **- Mặn**: Tôm ram me**- Canh**: Rau đay nấu cua đồng**-T.miệng**: Chuối vàng Laba | **- Mặn**: Tôm ram me**- Canh**: Rau đay nấu cua đồng- Luộc: Khoai tây, củ dền **-T.miệng**: Chuối vàng Laba |
| **Xế** | Hủ tiếu bò kho | Hủ tiếu bò kho |

 **PHÓ HIỆU TRƯỞNG**