**THỰC ĐƠN TUẦN 28**

Thời gian: từ ngày 17/03/2025🡪21/03/2025

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian** | **Sáng-** | **Trưa** | **Xế** |
|  |  | **MẪU GIÁO** | **NHÀ TRẺ** |  |
| Thứ hai | Sữa bột | CơmMón canh: Hẹ, nấm rơm nấu thịt heoMón mặn: Chả cá basa kho nước tươngMón luộc: rau muống luộcTráng miệng: đu đủ | CơmMón canh: Hẹ, nấm rơm nấu thịt heoMón mặn: Chả cá basa kho nước tươngTráng miệng: đu đủ | + Bánh canh bột lọc nấu thịt heo+ Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | CơmMón canh: rau mồng tơi, mướp nấu tômMón mặn: thịt gà nấu nấm đông côMón xào: dưa leo xàoTráng miệng: dưa hấu | CơmMón canh: rau mồng tơi, mướp nấu tômMón mặn: thịt gà nấu nấm đông côTráng miệng: dưa hấu | + Nui nấu thịt heo+ Sữa chua |
| Thứ tư | Sữa bột | CơmMón canh: Chua cá lócMón mặn: Thịt heo kho trứng cútMón xào: su su xàoTráng miệng: chuối cau | CơmMón canh: Chua cá lócMón mặn: Thịt heo kho trứng cútTráng miệng: chuối cau | + Cháo thịt gà+ Nước chanh dây |
| Thứ năm  | Sữa bột | CơmMón canh: rau salad son nấu thịt heoMón mặn: Cá basa kho cà chuaMón luộc: bắp cải luộcTráng miệng: quýt thái | CơmMón canh: rau salad son nấu thịt heoMón mặn: Cá basa kho cà chuaTráng miệng: quýt thái | + Bún miến nấu thịt heo+ Sữa chua |
| Thứ sáu | Sữa bột | CơmMón canh: bí xanh nấu tôm Món mặn: Trứng gà, nấm rơm chiênMón luộc: rau dền cơm luộcTráng miệng: chuối già | CơmMón canh: bí xanh nấu tôm Món mặn: Trứng gà, nấm rơm chiênTráng miệng: chuối già |  + Súp thịt bò, khoai tây + Bánh pudding |