**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 | Cơm  Món canh: Hẹ, nấm rơm nấu thịt heo  Món mặn: Chả cá basa kho nước tương  Món luộc: rau muống luộc  Tráng miệng: đu đủ | Cơm  Món canh: Hẹ, nấm rơm nấu thịt heo  Món mặn: Chả cá basa kho nước tương  Tráng miệng: đu đủ | + Bánh canh bột lọc nấu thịt heo  + Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | Cơm  Món canh: rau mồng tơi, mướp nấu tôm  Món mặn: thịt gà nấu nấm đông cô  Món xào: dưa leo xào  Tráng miệng: dưa hấu | Cơm  Món canh: rau mồng tơi, mướp nấu tôm  Món mặn: thịt gà nấu nấm đông cô  Tráng miệng: dưa hấu | + Nui nấu thịt heo  + Sữa chua |
| Thứ tư | Sữa bột | Cơm  Món canh: Chua cá lóc  Món mặn: Thịt heo kho trứng cút  Món xào: su su xào  Tráng miệng: chuối cau | Cơm  Món canh: Chua cá lóc  Món mặn: Thịt heo kho trứng cút  Tráng miệng: chuối cau | + Cháo thịt gà  + Nước chanh dây |
| Thứ năm | Sữa bột | Cơm  Món canh: rau salad son nấu thịt heo  Món mặn: Cá basa kho cà chua  Món luộc: bắp cải luộc  Tráng miệng: quýt thái | Cơm  Món canh: rau salad son nấu thịt heo  Món mặn: Cá basa kho cà chua  Tráng miệng: quýt thái | + Bún miến nấu thịt heo  + Sữa chua |
| Thứ sáu | Sữa bột | Cơm  Món canh: bí xanh nấu tôm  Món mặn: Trứng gà, nấm rơm chiên  Món luộc: rau dền cơm luộc  Tráng miệng: chuối già | Cơm  Món canh: bí xanh nấu tôm  Món mặn: Trứng gà, nấm rơm chiên  Tráng miệng: chuối già | + Súp thịt bò, khoai tây  + Bánh pudding |