**THỰC ĐƠN TUẦN 30**

Thời gian: từ ngày 31/03/2025🡪4/4/2025

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian** | **Sáng-** | **Trưa** | **Xế** |
|  |  | **MẪU GIÁO** | **NHÀ TRẺ** |  |
| Thứ hai | Sữa bột | CơmMón canh: cải thảo nấu thịt heoMón mặn: Thịt gà nấu bắp hạtMón luộc: rau lang luộcTráng miệng: đu đủ | CơmMón canh: cải thảo nấu thịt heoMón mặn: Thịt gà nấu bắp hạtTráng miệng: đu đủ | + Cháo cá lóc+ Bánh flan |
| Thứ ba | Sữa bột | CơmMón canh: bầu nấu tômMón mặn: thịt heo kho thơmMón xào: dưa leo xàoTráng miệng: Chuối cau | CơmMón canh: bầu nấu tômMón mặn: thịt heo kho thơmTráng miệng: Chuối cau | + Canh bún+ Sữa chua |
| Thứ tư | Sữa bột | CơmMón canh: chua rau lang nấu tôm Món mặn: trứng gà, hành tây chiên Món xào: su su xàoTráng miệng: dưa hấu | CơmMón canh: cải ngọt nấu thịt heoMón mặn: thịt đúc trứng sốt mayounaiseTráng miệng: dưa hấu | + Mì gói nấu thịt bò.+ Nước chanh dây |
| Thứ năm  | Sữa bột | CơmMón canh: Rau dền, mồng tơi nấu thịt heoMón mặn: Cá basa ướp gừng chiên giònMón luộc: cải thảo luộc Tráng miệng: thanh long  | CơmMón canh: Rau dền, mồng tơi nấu thịt heoMón mặn: Cá basa ướp gừng chiên giòn Tráng miệng: thanh long | + Miến nấu thịt gà+ Sữa chua |
| Thứ sáu | Sữa bột | CơmMón canh: khoai mở nấu tômMón mặn: Chả cá basa kho nước tươngMón luộc: rau dền cơm luộcTráng miệng: chuối già | CơmMón canh: khoai mở nấu tômMón mặn: Chả cá basa kho nước tươngTráng miệng: chuối già |  + Súp heo, cà rốt + Bánh pudding |