

THỰC ĐƠN TRẺ

Tuần lễ từ 10/02/2025-> 14/02/2025

Thứ ngày	Ăn sáng	Ăn trưa				Ăn xế	SDD	DC-BP
		Mặn	Canh	Tráng miệng	Món xào			
Thứ 2 (10/02)	Sữa Hủ tiếu tôm thịt, cà rốt, hành ngò	Bò sốt đậu hũ non, dầu hào	Cải dún nấu thịt	Yaout		Mì quảng gà, củ cải, hành ngò Nước chanh dây	Phô mai	Bông cải luộc
Thứ 3 (11/02)	Sữa Cháo cá lóc đậu xanh, cà rốt, hành ngò	Heo xào tam sắc, cà rốt, bông cải, cà chua	Bí xanh nấu mọc	Yaout	Bầu xào tỏi	Bánh canh tôm, củ cải, hành ngò Bánh flan	Trứng gà	Bầu luộc
Thứ 4 (12/02)	Sữa Bánh mì mặn (MG) Nui nấu thịt, cà rốt Sữa chua uống	Gà nấu pa tê, khoai tây, cà rốt	Khoai mỡ nấu tôm khô, ngò gai	Yaout		Bún gạo nấu thịt, hành tây, hành ngò Bánh pudding	Phô mai	Rau muống luộc
Thứ 5 (13/02)	Sữa Mì trứng nấu tôm, cà rốt, hành ngò	Cá diêu hồng sốt cà chua, đậu hũ non	Bầu nấu thịt	Yaout	Su su, cà rốt xào tỏi	Cháo thịt bò đậu xanh, khoai tây Chuối cau	Trứng gà	Su su, cà rốt luộc
Thứ 6 (14/02)	Sữa Bún mọc giá sà lách, hành ngò	La gu xúc xích, khoai tây	Cải thảo nấu thịt	Yaout		Sữa Bánh mì mặn (MG) Cháo thịt cà rốt(NT)	Phô mai	Bắp luộc

Ghi chú: Trong suốt tuần trẻ Nhà trẻ đều được uống thêm 1 suất Sữa vào bữa trưa và bữa xế.

Cấp dưỡng nấu chính: Vương Đào Phương Nga

Duyệt thực đơn: Bùi Thị Thu Trang