

THỰC ĐƠN TRẺ

Tuần lễ từ 24/02/2025-> 28/02/2025

Thứ ngày	Ăn sáng	Ăn trưa				Ăn xế	SDD	DC-BP
		Mặn	Canh	Tráng miệng	Món xào			
Thứ 2 (24/02)	Sữa Bánh mì mặn (MG) Nui sao nấu thịt, cà rốt (NT) Sữa chua uống	Mực xào tam sắc, hành tây, cà rốt, bông cải, gấc	Bí xanh nấu mọc	Yaout		Bánh canh thịt, củ cải, hành ngò Nước chanh dây	Phô mai	Cải thìa luộc
Thứ 3 (25/02)	Sữa Mì trứng tôm thịt, cà rốt, hành ngò	Cá diêu hồng kho dứa, su su, cà rốt	Bí đỏ nấu mọc	Yaout	Bông cải xào tỏi	Hoành thánh thịt, củ cải,nấm, hành ngò Bánh pudding	Trứng gà	Bông cải luộc
Thứ 4 (26/02)	Sữa Mì quảng tôm, giá, húng lủi, cà rốt	Bò nấu đậu khoai tây, cà rốt	Khoai mỡ nấu tôm khô	Yaout		Phở gà, hành tây, hành ngò Chuối cau	Phô mai	Đậu bắp luộc
Thứ 5 (27/02)	Sữa Hủ tiếu mực, cần tây, cà rốt	Thịt heo kho đậu hũ non, nấm, cà rốt	Cải thảo nấu tôm khô	Yaout	Su su, cà rốt xào tỏi	Cháo cá lóc, đậu xanh, hành ngò Bánh flan	Trứng gà	Su su, cà rốt luộc
Thứ 6 (28/02)	Sữa Bún mọc giá, sà lách, cà rốt	Gà nấu pate, khoai tây, cà rốt, gấc	Cải bó xôi nấu thịt bò	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: Mai Thị Mỹ Hạnh

Duyệt thực đơn: Bùi Thị Thu Trang