

THỰC ĐƠN TRẺ

Tuần lễ từ 10/03/2025-> 14/03/2025

Thứ ngày	Ăn sáng	Ăn trưa				Ăn xế	SDD	DC-BP
		Mặn	Canh	Tráng miệng	Món xào			
Thứ 2 (10/03)	Sữa Nui sao nấu tôm, cà rốt, hành ngò	Lagu gà hầm khoai tây, cà rốt	Cải ngọt nấu mọc	Yaout	Cải dún xào	Mì quảng thịt, cà rốt, hành ngò Bánh pudding		Bông cải luộc
Thứ 3 (11/03)	Sữa Phở bò, giá, hành tây, hành ngò	Cá thu kho cà chua, nấm	Bí xanh nấu thịt	Yaout	Bó xôi xào tỏi	Bánh canh tôm củ cải, hành ngò Chuối cau		Bó xôi luộc
Thứ 4 (12/03)	Sữa Bánh mì mặn (MG) Cháo thịt bí đỏ(NT) Sữa chua uống	Trứng chiên thịt sốt nấm, đậu hũ non, cà chua	Bầu nấu mọc	Yaout		Cháo cá lóc, đậu xanh, hành lá Bánh flan		Cải thìa luộc
Thứ 5 (13/03)	Sữa Hoánh thánh tôm thịt, cà rốt, hành ngò	Cari mực hầm khoai lang, khoai môn, sả cây	Canh riêu cà chua, đậu hũ non nấu cua đồng	Yaout	Su su, cà rốt xào tỏi	:Phở gà, hành tây, rau răm Nước chanh dây		Bắp cải, cà rốt luộc
Thứ 6 (14/03)	Sữa Bún bò, giá, sả lách, rau thơm	Lagu xúc xích, khoai tây, cà rốt	Bí đỏ nấu tôm	Yaout		Sữa Bánh mì mặn (MG) Cháo thịt cà rốt(NT)		Bắp luộc

Trẻ suy dinh dưỡng bổ sung thêm trứng gà và phô mai vào bữa ăn phụ hằng ngày

Trẻ thừa cân- béo phì bổ sung thêm rau xanh và giảm bột tinh bột trong khẩu phần ăn mỗi ngày

Cấp dưỡng nấu chính: Dương Lê Linh Phương

Duyệt thực đơn: Bùi Thị Thu Trang