

THỰC ĐƠN TRẺ

Tuần lễ từ 14/4/2025-> 18/4/2025

Thứ ngày	Ăn sáng	Ăn trưa				Ăn xế	SDD	DC-BP
		Mặn	Canh	Tráng miệng	Món xào			
Thứ 2 (07/4)	Sữa Cháo cá lóc, đậu xanh, hành lá	Bò sốt đậu hũ non, dầu hào	Cải dớn nấu mọc	Yaout		Mì trứng thịt, giá, hành tây, hành ngò Nước chanh dây		Đậu bắp lộc
Thứ 3 (08/4)	Sữa Hủ tiếu mực, cần tây, cà rốt, hành lá	Heo sốt chua ngọt cà rốt, hành tây, cà chua	Bí xanh nấu tôm khô	Yaout	Bầu xào tỏi	Bánh canh tôm, củ cải, hành ngò Bánh pudding		Bầu luộc
Thứ 4 (09/4)	Sữa Bánh mì mặn (MG) Nui sao thịt, cà rốt (NT) Sữa chua uống	Cá basa chiên giòn (MG) Cá basa kho cà chua (NT)	Khoai mỡ nấu mọc, rau ngò gai	Yaout		Bún gạo nấu thịt, cà rốt, hành ngò		Cải ngọt lộc
Thứ 5 (10/4)	Sữa Bún mọc, giá, sà lách, hành ngò	Gà nấu pate, khoai tây, cà rốt, gấc	Bầu nấu tôm	Yaout	Su su cà rốt xào tỏi	Hoành thánh nấu thịt, cà rốt, hành lá Bánh plan		Su su cà rốt lộc
Thứ 6 (11/4)	Sữa Bún bò rau thơm, giá, sả cây	Trứng thịt chiên, sốt cà chua, cà rốt	Cải thảo nấu mọc	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 bớt tinh bột trong khẩu phần ăn mỗi ngày
Cấp dưỡng nấu chính: Vương Đào Phương Nga
Duyệt thực đơn: Bùi Thị Thu Trang