

THỰC ĐƠN TRẺ

Tuần lễ từ 07/4/2025-> 11/4/2025

Thứ ngày	Ăn sáng	Ăn trưa				Ăn xế	SDD	DC-BP
		Mặn	Canh	Tráng miệng	Món xào			
Thứ 2 (07/4)	NGHỈ LỄ GIỖ TỔ HÙNG VƯƠNG 10 THÁNG 3							
Thứ 3 (08/4)	Sữa Hủ tiếu mực, cần tây, cà rốt, hành lá	Lagu bò, khoai tây, cà rốt, đậu trắng	Bầu nấu tôm khô	Yaout	Bắp cải xào tỏi	Bánh canh thịt heo, củ cải, hành ngò Bánh flan		Bắp cải luộc
Thứ 4 (09/4)	Sữa Bánh mì mặn (MG) Nui sao thịt, cà rốt (NT) Sữa chua uống	Món mới: Cá chẽm chiên giòn sốt chua ngọt (cà chua, thơm. ớt chuông, nấm) (MG) Cá chẽm viên, đậu hũ non sốt chua ngọt (NT)	Cải bó xôi nấu mọc	Yaout		Cháo gà đậu xanh, nấm, hành ngò Bánh pudding		Đậu bắp luộc
Thứ 5 (10/4)	Sữa Mì trứng thịt, giá, hành tây, hành ngò	Gà nấu pate, khoai tây, cà rốt, gấc	Khoai mỡ nấu tôm khô	Yaout	Cà rốt, bông cải xào tỏi	Nui sao nấu thịt bò, cà rốt, hành lá Bánh pudding		Cà rốt, bông cải luộc
Thứ 6 (11/4)	Sữa Bún bò rau thơm, giá, sả cây	Thịt heo kho đậu hũ non, cà chua, nấm	Cải thảo nấu mọc	Yaout		Sữa Bánh mì mặn (MG) Cháo tôm 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: Dương Lê Lynch Phương

Duyệt thực đơn: Bùi Thị Thu Trang