

THỰC ĐƠN TRẺ

Tuần lễ từ 31/03/2025-> 04/4/2025

Thứ ngày	Ăn sáng	Ăn trưa				Ăn xế	SDD	DC-BP
		Mặn	Canh	Tráng miệng	Món xào			
Thứ 2 (31/03)	Sữa Hoành thánh nấu tôm, cà rốt, hành ngò	Cari mực khoai tây, cà rốt, khoai lang, sả cây	Mồng toi nấu tôm khô	Yaout		Bún riêu nấu cua đồng Bánh flan		Đậu cove luộc
Thứ 3 (01/4)	Sữa Phở bò, giá, húng quế, hành tây, hành lá	Cá thu sốt cà chua	Bí xanh nấu thịt	Yaout	Bó xôi xào tỏi	Bánh canh tôm, củ cải, hành ngò Chuối cau		Bó xôi luộc
Thứ 4 (02/4)	Sữa Nui sao tôm thịt, củ cải, hành lá	Lagu gà, khoai tây, cà rốt, đậu trắng	Cải ngọt nấu mọc	Yaout		Mì quảng nấu tôm, cà rốt, nấm, hành ngò Bánh pudding		Bông cải luộc
Thứ 5 (03/4)	Sữa Bánh mì mặn (NT+MG) Xôi mặn, chả lụa, trứng cút + Nước tương (MG) Cháo thịt, bí đỏ(NT) Sữa chua uống	Bò kho cà rốt, sả cây, khoai tây	Cải dớn nấu thịt	Yaout	Bầu xào tỏi	Bùn mọc, giá, sả lách, cà rốt, hành lá Nước chanh dây		Bầu luộc
Thứ 6 (04/4)	Sữa Mì trứng thịt, giá, hành tây, hành ngò	Xúc xích nấu lagu, khoai tây, cà rốt	Bí đỏ nấu tôm tươi	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: Dương Lê Linh Phương

Duyệt thực đơn: Bùi Thị Thu Trang