**TRƯỜNG MẦM NON THẠNH AN**

**THỰC ĐƠN CỦA TRẺ TUẦN 01 THÁNG 03 NĂM 2025**

**(Từ ngày 3/03 🡪 7/03/2024)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Bữa ăn** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** |
| **2** | **Sáng** | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **Mặn**: Thịt ram nước mắm**Canh**: Canh cá diêu hồng nấu lá giang **T.miệng**: Táo | **Mặn**: Thịt ram nước mắm**Canh**: Canh cá diêu hồng nấu lá giang Xào: Cà rốt, khoai tây xào tỏi**T.miệng**: Táo |
| **Xế** | Mì rau củ nấu thịt bò, giá hẹ | Mì rau củ nấu thịt bò, giá hẹ  |
| **3** | **Sáng** | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **Mặn**: Bò xào rau muống **Canh**: Cải dún nấu tôm**T.miệng**: Thanh Long | **Mặn**: Bò xào rau muống **Canh**: Cải dún nấu tôm Xào: Su su, cà rốt xào tỏi**T.miệng**: Thanh Long |
| **Xế** | Bánh canh nấu thịt bằm cà rốt, su su | Bánh canh nấu thịt bằm cà rốt, su su |
| **4** | **Sáng** | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **Mặn**: Cá basa kho thơm**Canh**: Bí đỏ nấu thịt bằm **T.miệng**: Dưa hấu | **Mặn**: Cá basa kho thơm**Canh**: Bí đỏ nấu thịt bằm Luộc: Đậu que, bắp cải **T.miệng**: Dưa hấu |
| **Xế** | Súp thịt bằm, tôm cà rốt, nấm đông cô  | Súp thịt bằm, tôm cà rốt, nấm đông cô  |
| **5** | **Sáng** | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
| **Trưa** | **Mặn**: Gà xào bầu**Canh**: Khoai mỡ nấu tôm**T.miệng**: Sữa chua Vinamilk  | **Mặn**: Gà xào bầu**Canh**: Khoai mỡ nấu tôm**Luộc:** Bắp cải trắng, bắp cải tím**T.miệng**: Sữa chua Vinamilk  |
| **Xế** | Bún riêu cua, thịt bằm nấu rau muống, cà chua | Bún riêu cua, thịt, trứng bằm nấu rau muống, cà chua |
| **6** | **Sáng** | Uống sữa Gold | Uống sữa Gold |
|  | **Mặn**: Tôm xào bắp**Canh**: Canh rau ngót nấu thịt**T.miệng**: Chuối | **Mặn**: Tôm xào bắp**Canh**: Canh rau ngót nấu thịtLuộc: Bầu, cà rốt**T.miệng**: Chuối |
| **Xế** | Hoành thánh thịt bằm tôm thịt cà rốt, bắp cải  | Hoành thánh thịt bằm tôm thịt cà rốt, bắp cải  |

 **HIỆU TRƯỞNG**

 **Nguyễn Thị Thanh Thúy**