

BẢNG THỰC ĐƠN

TỪ NGÀY 16/10 ĐẾN NGÀY 21/10/2023

THỨ/ NGÀY	BỮA SÁNG	BỮA TRƯA		BỮA XE
		CANH	MẶN	
Thứ Hai 16/10/2023	Bún riêu Uống sữa	Canh khoai mỡ, thịt heo, tôm khô	Cá ba sa chiên sả	Cháo gà đậu xanh nấm rom Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh Hura <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Nước sâm	
Thứ Ba 17/10/2023	Bánh canh tôm tươi Uống sữa	Canh rau tần ô cá thác lác	Bò nấu đậu tipo, bắp non, cà rốt.	Mì trứng thịt heo cải bó xôi Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh quy mè GOUTE <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Thanh long	
Thứ Tư 18/10/2023	Bánh mì sò pate Uống sữa	Canh chua thơm, cà chua, đậu bắp, thịt gà	<u>MẶN</u> : Trứng gà thịt heo hấp đậu hũ non. <u>XÀO</u> : Giá xào tim heo.	Hủ tíu hải sản Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh quế <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Dưa lươi	
Thứ Năm 19/10/2023	Phở bò Uống sữa	Canh bí đỏ, đậu hũ non, bông hẹ, thịt heo, tôm khô	Thịt gà, cà rốt, bông cải xanh sốt cam	Bún chả cá bánh flan
		<u>SDD</u> : Bánh AFC <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Dưa hấu	
Thứ sáu 20/10/2023	Súp gà cải bó xôi Uống sữa	Canh cải thìa, thịt heo, tôm khô	Cà ri tôm, khoai môn, khoai lang, hành tây	Bánh mì xúc xích bắp Sữa chua
		<u>SDD</u> : Bánh gạo <u>BP</u> : Tăng lượng canh	<u>TM</u> : Chuối sứ	

Cấp dưỡng

P. Hiệu trưởng

Nguyễn Tài Sứ

Nguyễn Thị Giang Lý

