

THỰC ĐƠN TUẦN

Từ ngày: 3/11 - 7 /11/2025

Thứ/ngày	Bữa sáng	Bữa trưa	Bữa xế	Bữa chiều
Thứ hai 3/11	Bánh canh cá lóc nấm rom, cà rốt Sữa Grow	Cơm Mặn: Trứng chiên, thịt nạc nấm mèo, bún tàu Canh cải ngọt, cá thác lác Laset: Dưa hấu	Sữa chua (Ánh Hồng)	Cháo tôm tươi, rau cải thìa
Thứ ba 4/11	Hủ tiếu mọc sống, giá, hẹ Sữa Grow	Cơm Mặn: Cá lóc phi lê sốt cà chua Canh bí đỏ, thịt nạc, đậu phộng Laset: Chuối cau	Bánh Plan (Ánh Hồng)	Miến tôm tươi, nấm bào ngư, cà rốt
Thứ tư 5/11	Nui tôm tươi , cà rốt, nấm rom Sữa Grow	Cơm Mặn: Thịt gà xào tam sắc Canh chua thịt gà lá giang(cà chua, lá giang, giá,) Laset: Dưa hấu	Pudding (Ánh Hồng)	Bún gạo xào thịt nạc, rau cải ngọt
Thứ năm 6/11	Mì trứng thịt gà, giá, hẹ, cà rốt, tôm khô Sữa Grow	Cơm Mặn: Tôm xào thịt nạc dăm Canh bí xanh cá thác lác Laset: Chuối cau	Rau câu (Ánh Hồng)	Bánh canh giò sống, bông cải, cà rốt
Thứ sáu 7/11	Bún mọc (cà rốt, nấm mèo) Sữa Grow	Cơm Mặn: thịt ba chỉ kho trứng cút Canh Súp tôm tươi (su su, khoai tây, cà rốt, củ dền,tôm tươi) Laset: Dưa hấu	Sữa chua (Ánh Hồng)	Nui thịt bò, bông cải

Phó Hiệu trưởng ký duyệt



Nguyễn Hồng Thanh

Người xây dựng thực đơn



Nguyễn Thị Thường