

THỰC ĐƠN ĂN BÀN TRỮ MÙA HÈ; NĂM HỌC 2025 - 2026
(Tuần II, từ ngày 06 đến ngày 10 Tháng 4 năm 2026; (Nhà trẻ: 4 bữa/ngày; Mẫu giáo 3 bữa/ngày))

| Thứ | Thứ 2 | Thứ 3 | Thứ 4 | Thứ 5 | Thứ 6 | |
|------------------------|---|--|---|--|--|---|
| Ăn sáng NT + MG | Bún mọc thịt lợn nước xương hầm, cà chua | Bún (khô) thịt ngan | Xôi trắng + Ruốc | Phở (khô) thịt bò nước xương hầm, cà chua | Cháo vịt, củ quả | |
| | - Cơm tấm | - Cơm tấm | - Cơm tấm | - Cơm tấm | - Cơm tấm | |
| Bữa trưa (ăn chính) | NT+ MG | Thịt lợn xào thập cẩm Canh tôm nấu rau (Bắp) | Chà trứng thịt lợn Canh xương nấu bí đao | Thịt bò củ quả sốt vang Canh ngao (hến) nấu rau | Thịt lợn kho tàu + trứng chìm củ Canh xương ninh bí đỏ | Cá sốt cà chua Canh cá nấu dưa chua |
| | | NT | Sữa đậu nành | Bánh bông lan kinh đô | Chè đậu đen | Bánh bông lan kinh đô |
| Ăn phụ | MG | Sữa đậu nành + bánh ngọt | Cháo gà, củ quả | Bún (khô) thịt lợn, nước xương hầm cà chua | Chè đậu đen + bánh gạo | Phở (Tươi) thịt bò, nước xương hầm cà chua |
| | | NT | - Cơm tấm | Bún (khô) thịt lợn, nước xương hầm cà chua | - Cơm tấm | Phở (Tươi) thịt bò, nước xương hầm cà chua |
| Bữa chiều | NT | Chả trứng thịt lợn Canh xương rau | Cháo gà, củ quả | Thịt lợn sốt cà chua Canh xương rau | Phở (Tươi) thịt bò, nước xương hầm cà chua | |

Người lập

Nguyễn Thị Hoa

Hiệu trưởng



Phạm Thị Lợi