

THỰC ĐƠN 4
KHỐI TIỂU HỌC THÁNG 11 NĂM 2024
Tuần 4: 25/11-29/11

Thời gian		Thứ Hai	Thứ Ba	Thứ Tư	Thứ Năm	Thứ Sáu
Bữa sáng		Cháo sườn Bánh mì trứng sốt Mayonnaise	Bánh đa tôm thịt rau cải Mỳ ý xào thịt ba chỉ súp lơ xanh	Bún bò Huế Cơm rang thập cẩm	Súp bò khoai tây, cà rốt Bánh mì nướng bơ mật ong	Bánh bao nhân thịt Bánh Sukem
		Sữa tươi TH (ít đường)	Sữa tươi TH (ít đường)	Sữa tươi TH (ít đường)	Sữa tươi TH (ít đường)	Sữa tươi Vinamilk (ít đường)
Bữa Trưa	Món chính	Cá sốt xì dầu	Thịt kho tàu	Tôm rim thịt	Gà hấp lá chanh	Tiệc Buffet tháng 11
	Món chính	Gà xào hành nấm	Trứng om xì dầu	Đậu phụ Tứ Xuyên	Nạc vai sốt tiêu	
	Rau	Rau củ hấp mềm	Khoai tây, cà rốt xào	Bắp cải, cà rốt xào	Cải ngọt luộc	
	Canh	Canh mùng tơi nấu tôm	Canh cải xanh nấu thịt	Canh su hào, cà rốt hầm xương	Canh bí đỏ hầm xương	
	Cơm	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	
Bữa chiều		Mỳ Hàn Quốc nấu thịt	Pizza	Sushi	Ngũ cốc dinh dưỡng	Bánh Cupcake
		Đưa hấu	Nước cam tươi	Sữa TH true yogurt	Sữa tươi Vinamilk	Sữa chua Vinamilk

Ghi chú: Thực đơn có thể thay đổi tùy theo tình hình thực tế nhưng vẫn đảm bảo đầy đủ các chất dinh dưỡng trong ngày.