

THỰC ĐƠN TUẦN I THÁNG 11 - NĂM HỌC 2024-2025
(Thực hiện từ ngày 04/11 -> 08/11/2024)

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA CHÍNH Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	Từ 14h đến 14h20: Sữa Từ 15h đến 15h30: Ăn phụ	Nhà trẻ từ 10h đến 11h00	Từ 14h00 đến 14h30	Từ 15h00 đến 15h50	
HAI	- Cơm Bắc thơm - Cá trắm sốt cà chua, thì là - Canh rau ngót nấu ghẹ - Tráng miệng: Dưa hấu	- Sữa bột Vinamilk - Phở bò, cà chua, hành lá	- Cơm Bắc thơm - Cá trắm sốt cà chua, thì là - Canh rau ngót nấu ghẹ - Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò rim cà rốt - Canh cải ngồng nấu thịt vịt	
BA	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn rim nấm tôm, hành củ - Canh mồng tơi nấu ngao - Đồ cove, cà rốt, xào thịt vịt	- Sữa chua Vinamilk - Bún riêu cua, cà chua, hành lá	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn rim nấm tôm, hành củ - Canh mồng tơi nấu ngao - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa chua Vinamilk	- Súp gà, ngô non	
TƯ	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò xào hành tây - Canh bí xanh, cà rốt, nấu thịt gà - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột Vinamilk - Xôi hạt sen	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò xào hành tây - Canh bí xanh, cà rốt nấu thịt gà - Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột Vinamilk	- Bún vịt, cà chua, hành lá	
NĂM	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim nấm hương - Canh cải bắp nấu thịt lợn - Củ cải, cà rốt xào thịt bò	- Sữa chua Vinamilk - Miến ngan, cà chua, hành lá	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim nấm hương - Canh cải bắp nấu thịt lợn - Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa chua Vinamilk	- Cơm Bắc thơm - Thịt ngan xào hành tây - Canh củ cải, cà rốt nấu thịt lợn	
SÁU	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn, đậu phụ sốt cà chua, hành lá - Canh cải thảo nấu tôm - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột Vinamilk - Cháo vịt, đỗ xanh, rau mùi	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn, đậu phụ sốt cà chua, hành lá - Canh cải thảo nấu tôm - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa bột Vinamilk	- Cháo ngao, hành củ	

* Ghi chú:

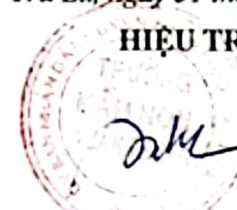
- Các loại rau có thể thay đổi
- Canh có thể thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, Ghẹ, Tôm, Bê bẻ, Ngao.

NGƯỜI LẬP

Nông Thị Hương Lan

Trà Lũ, ngày 31 tháng 10 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG



Phạm Thị Ánh Hồng

THỰC ĐƠN TUẦN II THÁNG 11 - NĂM HỌC 2024-2025

(Thực hiện từ ngày 11/11 -> 15/10/2024)

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA CHÍNH Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	Từ 14h đến 14h20: Sữa Từ 15h đến 15h30: Ăn phụ	Nhà trẻ từ 10h đến 11h00	Từ 14h00 đến 14h30	Từ 15h00 đến 15h50	
HAI	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn rim trứng cút - Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt bò - Tráng miệng: Dưa hấu	- Sữa chua Vinamilk - Bún ngan, cà chua, rau mùi	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn rim trứng cút - Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt bò - Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa chua Vinamilk	- Cháo vịt, đỗ xanh, rau mùi	
BA	- Cơm Bắc thơm - Ruốc cá thu - Cải ngồng nấu thịt lợn - Giá đỗ, cà rốt xào thịt gà	- Sữa bột Vinamilk - Cháo vịt, đỗ xanh, rau mùi	- Cơm Bắc thơm - Ruốc cá thu - Cải ngồng nấu thịt lợn - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa bột Vinamilk	- Cơm bắc thơm - Thịt bò xào hành tây - Canh cải ngồng nấu thịt lợn	
TƯ	- Cơm Bắc thơm - Thịt ngan xào hành tây, rau mùi - Canh bí xanh, bí đỏ nấu tôm - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa chua Vinamilk - Xôi lạc	- Cơm Bắc thơm - Thịt ngan xào hành tây, rau mùi - Canh bí xanh, bí đỏ nấu tôm - Tráng miệng: Thanh long	Sữa chua Vinamilk	- Bún mọc, trứng cút, rau mùi	
NĂM	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim cà rốt - Canh rau ngót nấu ghe - Cải chíp, nấm hương xào thịt bò	- Sữa bột Vinamilk - Cháo ngao rau mùi	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim cà rốt - Canh rau ngót nấu ghe - Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	- Xôi thịt bằm, hành củ	
SÁU	- Cơm Bắc thơm - Thịt vịt sốt cà chua, rau mùi - Canh cải chíp nấu thịt lợn - Tráng miệng: Chuối tiêu	- Sữa bột Vinamilk - Phở gà, cà chua, hành lá	- Cơm Bắc thơm - Thịt vịt sốt cà chua, rau mùi - Canh cải chíp nấu thịt lợn - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa bột Vinamilk	- Cơm bắc thơm - Trứng gà xào nộm tôm, hành lá - Canh mồng tơi nấu ngao	

*** Ghi chú:**

- Các loại rau có thể thay đổi
- Canh có thể thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, Ghe, Tôm, Bê bẻ, Ngao.

NGƯỜI LẬP



Nông Thị Hương Lan

Trà Lũ, ngày 31 tháng 10 năm 2024



Phạm Thị Ánh Hồng

THỰC ĐƠN TUẦN III THÁNG 11 - NĂM HỌC 2024-2025
(Thực hiện từ ngày 18/11 -> 22/11/2024)

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA CHÍNH Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	Từ 14h đến 14h20: Sữa Từ 15h đến 15h30: Ăn phụ	Nhà trẻ từ 10h đến 11h00	Từ 14h00 đến 14h30	Từ 15h00 đến 15h50	
HAI	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò xào giá đỗ, cà rốt hành lá - Canh cải ngọt nấu thịt nạc - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột Vinamilk - Phở gà, cà chua, hành lá	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò xào giá đỗ, cà rốt hành lá - Canh cải ngọt nấu thịt nạc - Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột Vinamilk	- Cháo thịt lợn, rau ngót	
BA	- Cơm Bắc thơm - Cá trắm sốt cà chua, thì là - Canh rau ngót nấu thịt lợn - Cải thảo xào nộm tôm	- Sữa chua Vinamilk - Bún mọc, trứng cút, rau mùi	- Cơm Bắc thơm - Cá trắm sốt cà chua, thì là - Canh rau ngót nấu thịt lợn - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa chua Vinamilk	- Bún riêu cua, cà chua, hành lá	
TU	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim cà rốt - Canh mồng tơi nấu ngao - Tráng miệng: Dưa hấu	- Sữa bột Vinamilk - Cháo thịt vịt, khoai lang, bí đỏ	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim cà rốt - Canh mồng tơi nấu ngao - Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	- Cơm bắc thơm - Thịt lợn rim trứng cút - Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt bò	
NĂM	- Cơm Bắc thơm - Trứng vịt, thịt lợn đảo bông - Canh bí xanh, bí đỏ nấu tôm - Mướp hương, giá đỗ xào thịt vịt	- Sữa chua Vinamilk - Chè ngô, đỗ xanh.	- Cơm Bắc thơm - Trứng vịt, thịt lợn đảo bông - Canh bí xanh, bí đỏ nấu tôm - Tráng miệng: Thanh long	Sữa chua Vinamilk	- Cháo thịt gà, hạt sen	
SÁU	- Cơm Bắc thơm - Đậu phụ, thịt lợn sốt cà chua, hành lá - Canh cải ngồng nấu cáy - Tráng miệng: Chuối tiêu	- Sữa bột Vinamilk - Cháo tôm, cà rốt, rau mùi	- Cơm Bắc thơm - Đậu phụ, thịt lợn sốt cà chua, hành lá - Canh cải ngồng nấu cáy - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa bột Vinamilk	- Cơm bắc thơm - Thịt vịt sốt cà chua, rau mùi - Canh cải thảo nấu tôm	

*** Ghi chú:**

- Các loại rau có thể thay đổi
- Canh có thể thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, gẹ, Tôm, Bê bẻ, Ngao

NGƯỜI LẬP

Nông Thị Hương Lan

Trà Lũ, ngày 31 tháng 10 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Ánh Hồng

THỰC ĐƠN TUẦN IV THÁNG 11 - NĂM HỌC 2024 -2025

(Thực hiện từ ngày 25/11 -> 29/11/2024)

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA CHÍNH Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	Từ 14h đến 14h20: Sữa Từ 15h đến 15h30: Ăn phụ	Nhà trẻ từ 10h đến 11h00	Từ 14h00 đến 14h30	Từ 15h00 đến 15h50	
HAI	- Cơm Bắc thơm - Cá thu sốt cà chua, thì là - Canh bí xanh, bí đỏ nấu thịt lợn - Tráng miệng: Chuối tiêu	- Sữa bột Vinamilk - Cháo tôm, rau mùi	- Cơm Bắc thơm - Cá thu sốt cà chua, thì là - Canh bí xanh, bí đỏ nấu thịt lợn - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa bột Vinamilk	- Phở bò, cà chua, hành lá	
BA	- Cơm Bắc thơm - Thịt vịt sốt cà chua rau mùi - Canh rau ngót nấu gẹ - Cải chíp xào thịt bò, nấm hương	- Sữa chua Vinamilk - Xôi thịt lợn băm, hành củ	- Cơm Bắc thơm - Thịt vịt sốt cà chua rau mùi - Canh cải ngồng gẹ - Tráng miệng: Thanh long	Sữa chua Vinamilk	- Cháo ngao, hành củ	
TƯ	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn rim trứng cút - Canh cải thảo nấu tôm - Tráng miệng: Dưa hấu	- Sữa bột Vinamilk - Bún vịt, cà chua, hành lá	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn rim trứng cút - Canh cải thảo nấu tôm - Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	- Cơm bắc thơm - Thịt gà rim cà rốt - Canh cải ngồng nấu cáy	
NĂM	- Cơm Bắc thơm - Thịt ngan xào hành tây - Canh mồng tơi nấu ngao - Khoai tây, cà chua xào thịt lợn	- Sữa chua Vinamilk - Cháo gà, hạt sen	- Cơm bắc thơm - Thịt ngan xào hành tây - Canh mồng tơi nấu ngao - Tráng miệng: Chuối tiêu	Sữa chua Vinamilk	- Xôi hạt sen	
SÁU	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò rim cà rốt - Canh củ cải, cà rốt nấu thịt gà - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột Vinamilk - Bún vịt, cà chua, hành lá	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò rim cà rốt - Canh củ cải, cà rốt nấu thịt gà - Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột Vinamilk	- Cơm bắc thơm - Nõn tôm rim hành củ - Canh rau ngót nấu thịt lợn	

*** Ghi chú:**

- Các loại rau có thể thay đổi
- Canh có thể thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, gẹ, Tôm, Bê bẻ, Ngao

NGƯỜI LẬP

Nông Thị Hương Lan

Trà Lũ, ngày 31 tháng 11 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Ánh Hồng