

THỰC ĐƠN TUẦN 4

Từ ngày: 22/12 đến 26/12 năm 2025



Thứ	NHÀ TRẺ			MẪU GIÁO		Ghi chú
	Bữa chính trưa	Bữa phụ	Bữa chính chiều	Bữa chính	Bữa phụ	
Thứ 2	- Cơm - Thịt gà ruốc bông - Đậu phụ om thịt lợn sốt gác - Bầu non xào thịt lợn - Canh bí, cà rốt nấu xương gà	- Bánh bao	- Cơm - Thịt gà rim mặn ngọt - Canh rau vệt nấu thịt lợn	- Cơm - Thịt gà ruốc bông - Đậu phụ om thịt lợn sốt gác - Bầu non xào thịt lợn - Canh bí, cà rốt nấu xương gà	- Bánh bao	
Thứ 3	- Cơm - Tôm sốt gác - Trứng gà xào thịt lợn - Canh dưa nấu tôm - Giá, cà rốt xào thịt lợn	- Chuối	- Cơm - Thịt lợn rim mặn ngọt - Canh rau cải nấu thịt lợn	- Cơm - Tôm sốt gác - Trứng gà xào thịt lợn - Canh dưa nấu tôm - Giá, cà rốt xào thịt lợn	- Chuối	
Thứ 4	- Cơm - Thịt gà xáo - Thịt lợn rim mặn ngọt - Rau cải xào thịt lợn - Canh rau vệt nấu xương gà	- Bánh mì rán	- Cơm - Thịt lợn ruốc bông - Canh bí ngô nấu thịt lợn	- Cơm - Thịt gà xáo - Thịt lợn rim mặn ngọt - Rau cải xào thịt lợn - Canh rau vệt nấu xương gà	- Xôi gác thịt lợn	
Thứ 5	- Cơm - Thịt bò hầm củ quả - Vùng lạc - vùng trắng - Canh cà chua nấu thịt bò - Bí xào thịt bò	- Thanh long	- Phở lợn	- Cơm - Thịt bò hầm củ quả - Vùng lạc - vùng trắng - Canh cà chua nấu thịt bò - Bí xào thịt bò	- Phở lợn	
Thứ 6	- Cơm - Cá thu sốt gác - Thịt lợn rim mặn ngọt - Canh bí ngô nấu thịt lợn - Cà rốt, khoai tây xào thịt lợn	- Sữa chua vinamilk	- Cơm - Thịt bò hầm củ quả - Canh bí nấu thịt lợn	- Cơm - Cá thu sốt gác - Thịt lợn rim mặn ngọt - Canh bí ngô nấu thịt lợn - Cà rốt, khoai tây xào thịt lợn	- Sữa chua vinamilk	

NGƯỜI LẬP BẢNG

(Ký, ghi rõ họ tên)

Trương Thị Duyên

Trương Thị Duyên

ĐẠI DIỆN NHÀ BẾP

(Ký, ghi rõ họ tên)

Trương Thị Hồng

Trương Thị Hồng

Ngày 19 tháng 12 năm 2025

BAN GIÁM HIỆU

(Ký, ghi rõ họ tên)

Trương Thị Duyên

Trương Thị Duyên