

THỰC ĐƠN TUẦN 4

Từ ngày: 26/01 đến 30/01 năm 2026

Thứ	NHÀ TRẺ			MẪU GIÁO		Ghi chú
	Bữa chính trưa	Bữa phụ	Bữa chính chiều	Bữa chính	Bữa phụ	
Thứ 2	- Cơm - Thịt gà rim mặn ngọt - Đậu phụ om thịt lợn sốt gác - Bầu non xào thịt lợn - Canh bí, cà rốt nấu xương gà	- Sữa bầu ngô	- Phở gà	- Cơm - Thịt gà rim mặn ngọt - Đậu phụ om thịt lợn sốt gác - Bầu non xào thịt lợn - Canh bí, cà rốt nấu xương gà	- Sữa bầu ngô	
Thứ 3	- Cơm - Tôm rim mặn ngọt - 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 rim mặn ngọt - 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 sốt cà chua - Vùng lạc - vùng trắng - Canh rau cải nấu thịt bò - Bí xào thịt bò	- Thanh long	- Phở lợn	- Cơm - Thịt bò sốt cà chua - Vùng lạc - vùng trắng - Canh rau cải nấu thịt bò - Bí xào thịt bò	- Phở lợn	
Thứ 6	- Cơm - Cá thu ruốc bông - Thịt lợn nấu bung - 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 ruốc bông - Thịt lợn nấu bung - Canh bí ngô nấu thịt lợn - Cà rốt, khoai tây xào thịt lợn	- Sữa chua vinamilk	

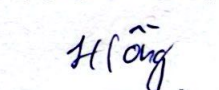
NGƯỜI LẬP BẢNG

(Ký, ghi rõ họ tên)


Trương Thị Duyên

ĐẠI DIỆN NHÀ BẾP

(Ký, ghi rõ họ tên)


Trương Thị Hồng

Ngày 23 tháng 01 năm 2026

BAN GIÁM HIỆU

(Ký, ghi rõ họ tên)


Trương Thị Duyên