



**UBND XÃ QUẢNG CHÂU  
TRƯỜNG MN DIÊN ĐỒNG**

**THỰC ĐƠN TUẦN 3**

**Biểu 2**

*Từ ngày: 23/02 đến 27/02 năm 2026*

	NHÀ TRÉ			MẦM GIÁO		Ghi chú
	Bữa chính trưa	Bữa phụ	Bữa chính chiều	Bữa chính	Bữa phụ	
<b>Thứ 2</b>	- Cơm - Thịt gà ruốc bông - Đậu phụ om thịt lợn sốt gác - Bàu 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 - Bàu non xào thịt lợn - Canh bí, cà rốt nấu xương gà	- Bánh bao	
<b>Thứ 3</b>	- Cơm - Tôm sốt gác - Trứng gà xào thịt lợn - Canh dứa 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 dứa nấu tôm - Giá, cà rốt xào thịt lợn	- Chuối	
<b>Thứ 4</b>	- 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	
<b>Thứ 5</b>	- 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	
<b>Thứ 6</b>	- 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**

**ĐẠI DIỆN NHÀ BẾP**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Trương Thị Hồng**

*Ngày 13 tháng 02 năm 2026*  
**BAN GIÁM HIỆU**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Trương Thị Duyên**