



THỰC ĐƠN TUẦN 4

Biểu 2

Từ ngày: 20/4 đến 24/4 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 ruốc bông - Đậu phụ om thịt lợn sốt cà chua - Bàu non xào thịt lợn - Canh bí, cà rốt nấu xương gà	- Sữa đậu xanh	- Cơm - Thịt gà rim mặn ngọt - Canh rau vệt nấu thịt lợn	- Cơm - Thịt gà ruốc bông - Đậu phụ om thịt lợn sốt cà chua - Bàu non xào thịt lợn - Canh bí, cà rốt nấu xương gà	- Sữa đậu xanh	
Thứ 3	- Cơm - Tôm hấp sả - Trứng gà chiên 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 hấp sả - Trứng gà chiên thịt lợn - Canh dứa 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	- Cháo thịt lợn, đậu tằm cà rốt	- Cơm - Thịt gà xáo - Thịt lợn rim mặn ngọt - Rau cải xào thịt lợn - Canh rau vệt nấu xương gà	- Cháo thịt lợn, đậu tằm cà rốt	
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 cà chua - 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 cà chua - 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 17 tháng 4 năm 2026
BAN GIÁM HIỆU
(Ký, ghi rõ họ tên)

Trương Thị Duyên