

BẢNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN
THÁNG 05 (Tuần 1)

Thời gian		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
Bữa sáng (Nhà trẻ + Mẫu giáo)		- Cháo thịt lợn, đỗ xanh, gạo nếp, củ quả hầm xương lợn	- Bún tươi thịt bò, nước hầm xương lợn, cà chua	- Xôi trắng + Thịt lợn băm	- Phở thịt lợn; Xương lợn ninh	- Cháo gà, nước hầm xương gà, xương lợn, cà rốt, đỗ xanh
Bữa trưa (Nhà trẻ + Mẫu giáo)		- Com gạo tám; Thịt lợn, sốt cà chua; Canh xương nấu rau cải thảo (hoặc rau củ quả theo mùa)	- Com gạo tám; Cá sốt cà chua; Canh xương đầu cá, nấu rau cải muối chua	- Com gạo tám; Thịt lợn, thịt bò xào hỗn hợp (su su, cà rốt, ngô hạt); Canh xương lợn, nấu rau cải	- Com gạo tám; Trứng vịt xào thịt lợn; Canh xương lợn nấu rau Bắp cải	- Com gạo tám; Thịt lợn kho tàu; Canh xương lợn nấu Khoai tây
Bữa chiều (Ăn phụ)	Nhà trẻ	- Chè Đỗ xanh nấu gạo nếp, bột sắn dây	- Bánh OneOne	- Bánh bông lan	- Chè đỗ đen nấu bột sắn dây	- Chuối tiêu
	Mẫu giáo	- Chè Đỗ xanh nấu gạo nếp, bột sắn dây	- Cháo thịt lợn, đỗ xanh, gạo nếp, củ quả hầm xương lợn	- Chuối tiêu, bánh bông lan	- Chè đỗ đen nấu bột sắn dây	- Bún tươi thịt lợn, hầm nước xương lợn, cà chua
Bữa chiều (Ăn chính)	Nhà trẻ	- Com gạo tám; Thịt lợn rim cà chua; Canh xương nấu rau ngót	- Cháo thịt lợn, đỗ xanh, gạo nếp, củ quả hầm xương lợn	- Com gạo tám; Thịt lợn sốt cà chua; Canh xương nấu rau ngót	- Com gạo tám; Trứng vịt xào thịt; Canh xương lợn nấu rau cải	- Bún tươi thịt lợn, hầm nước xương lợn, cà chua

Phó Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Huyền

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Phúc