

BẢNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN
THÁNG 05 (Tuần 4)

Thời gian	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	
Bữa sáng (Nhà trẻ + Mẫu giáo)	- Cháo thịt gà, xương lợn hầm, đỗ xanh, gạo nếp, củ quả	- Bún tươi thịt lợn, nước hầm xương lợn, cà chua	- Xôi trắng – Thịt lợn băm	- Phở thịt bò, xương lợn ninh	- Súp gà + Bánh nước kính đó	
Bữa trưa (Nhà trẻ + Mẫu giáo)	- Com gạo tằm; Thịt lợn, sốt cà chua; Canh xương nấu rau cải thảo	- Com gạo tằm; Ruốc cá; Canh dầu cá nấu rau cải muối chua	- Com gạo tằm; Thịt bò, thịt lợn, xào hỗn hợp (su xu, cà rốt, ngô hạt); Canh xương nấu bí xanh	- Com gạo tằm; Trứng vịt xào thịt lợn; Canh xương nấu rau Bắp cải	- Com gạo tằm; Thịt lợn kho tằm; Canh xương nấu Khoai tây	
Bữa chiều (Ấn phụ)	Nhà trẻ	- Chè Bí đỏ nấu gạo nếp, bột sắn dây	- Chuối tiêu	- Bánh gạo One one	- Chè đỗ đen nấu bột sắn dây	- Chè đỗ đen nấu bột sắn dây
	Mẫu giáo	- Cháo thịt lợn, đỗ xanh, gạo nếp, củ quả hầm xương lợn	- Chuối tiêu, bánh gạo One one	- Chè đỗ đen nấu bột sắn dây	- Com gạo tằm; Trứng vịt xào thịt; Canh xương nấu rau bắp cải	- Bún tươi thịt lợn xương lợn hầm, cà chua
Bữa chiều (Ấn chính)	Nhà trẻ	- Com gạo tằm; Thịt lợn rim cà chua; Canh xương nấu rau cải thảo	- Cháo thịt lợn, đỗ xanh, gạo nếp, củ quả hầm xương lợn	- Com gạo tằm; Thịt lợn sốt cà chua; Canh xương nấu rau ngót	- Bún tươi thịt lợn xương lợn hầm, cà chua	

Phó Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Huyền

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Phúc