

BẢNG XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

NĂM HỌC: 2025-2026 (Kì 2 tháng 04/2026)

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, thịt lợn, nước hầm xương lợn, cà chua	- Xôi trắng + Thịt lợn băm (hoặc Vòng lạc 1 tháng 1 lần)	- Phở thịt gà, thịt lợn; Xương lợn ninh	- Cháo nước xương gà, thịt gà, cà rốt, đỗ xanh (hoặc Súp gà + bánh ruốc Kinh đô 1 tháng 1 lần)
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 (hoặc ruốc cá); Canh xương, đầu cá nấu rau cải muối chua	- Com gạo tám; Thịt lợn, thịt bò xào hỗn hợp (su xu, cà rốt, ngô hạt); Canh xương nấu rau cải (hoặc canh ngao, tép, cua nấu ngót, rau đay mùng toi, rau củ quả theo mùa)	- Com gạo tám; Trứng vịt kho thịt lợn; Canh xương nấu Bắp cải (hoặc Rau theo mùa)	- Com gạo tám; Thịt lợn kho tàu; Canh xương nấu Khoai tây (hoặc Rau củ theo mùa)
Bữa chiều (Ăn phụ)	Nhà trẻ	- Chè Bí đỏ (hoặc Đỗ xanh) nấu gạo nếp, bột sắn dây	- Bánh ngọt hoặc sữa, hoa quả các loại	- Chuối tiêu, bánh bông lan (hoặc bánh gạo One one)	- Chè đỗ đen nấu bột sắn dây	- Chuối tiêu
	Mẫu giáo	- Chè Bí đỏ (hoặc 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 (hoặc bánh gạo One one)	- Chè đỗ đen nấu bột sắn dây	- Bún tươi thịt lợn xương hầm thịt lợn, cà chua
Bữa chiều (Ăn chính)	Nhà trẻ	- Com gạo tám; Thịt lợn rim cà chua; Canh xương nấu rau ngót (hoặc rau củ quả theo mùa)	- 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 (hoặc Rau theo mùa)	- Com gạo tám; Trứng vịt kho thịt; Canh xương nấu rau cải (rau theo mùa)	- Bún tươi thịt lợn xương hầm thịt lợn, cà chua

Phó Hiệu trưởng

Nguyễn Thị Huyền

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Phúc