

THỰC ĐƠN TUẦN II THÁNG 10/2024

Thứ	Thứ 2 (7/10/2024)	Thứ 3 (8/10/2024)	Thứ 4 (9/10/2024)	Thứ 5 (10/10/2024)	Thứ 6 (11/10/2024)	Thứ 7 (12/10/2024)	
Bữa đệm sáng	Sữa Vinamilk	Nước cam	Nước ép táo, cà rốt	Sữa Vinamilk	Nước cam	Sữa đậu nành	
Bữa chính trưa	Cơm	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	
	Thức ăn	Thịt gà, thịt lợn sốt cà chua	Thịt rán trứng cuộn	Bò la gu	Ruốc tôm thịt, vừng	Cá thịt rim cà chua	Đậu thịt sốt cà chua
	Canh	Canh củ canh nấu xương	Canh bí xanh bí đỏ nấu tôm	Canh su su nấu sườn	Canh ngao mỏng toi	Canh khoai tây cà rốt nấu xương	Canh gà nấu nấm
	Tráng miệng (MG)	Nho	Dưa hấu	Táo	Dưa hấu	Chuối tây	Dưa vàng
Bữa phụ chiều	Cháo tôm bí đỏ	Phở bò	Sup gà ngô non	Cháo gà rau củ	Bún tôm	Bánh mì lát, sữa vinamil	
Bữa đệm chiều (NT)	Sữa Vinamilk	Nước cam	Nước ép táo, cà rốt	Sữa Vinamilk	Nước cam	Dưa vàng	

Mức thu: 30.000đ - 3.500đ (chất đốt) = 26.500đ

THỰC ĐƠN CÔ

THỨ	THỨ HAI	THỨ BA	THỨ TƯ	THỨ NĂM	THỨ SÁU	THỨ BẢY
THỨC ĂN	Thịt ba chỉ kho tàu	Tôm rang	Thịt gà rang	Thịt chân giò luộc	Riêu cá	Trứng rán
CANH	Rau muống luộc	Canh mỏng toi nấu ngao	Su su luộc	Canh rau cải	Rau ngót luộc	Canh bí thịt

Quán Toàn, ngày 7 tháng 10 năm 2024

NGƯỜI LẬP



Đinh Thị Hồng Thảo

BẾP TRƯỞNG



Nguyễn Thị Lệ

HIỆU TRƯỞNG



Vũ Thị Vòng