



# THỰC ĐƠN CẤP TIỂU HỌC VĨNH BẢO

## SỨC KHỎE DẪO DAI - VỮNG BƯỚC TƯƠNG LAI



Tuần 31 (31/03/2025 - 04/04/2025)

MÓN ĂN	Món chính	Tinh bột	Món canh	Món rau Tráng miệng
<b>Thứ 2</b> 31/03/2025	Thịt kho tàu Đậu rim sả	Cơm trắng	Canh cải ngọt nấu thịt băm	Su hào, cà rốt thái sợi xào
<b>Thứ 3</b> 01/04/2025	File cá chiên sốt Teriyaki Thịt xay xào bí đỏ	Cơm trắng	Canh chua thịt	Dưa hấu
<b>Thứ 4</b> 02/04/2025	Thịt xay rang lá lốt Trứng hấp xì dầu	Cơm trắng	Canh cá nấu cải xanh	Củ quả luộc
<b>Thứ 5</b> 03/04/2025	Thịt trứng cắt sốt cà chua Thịt xay xào ngũ sắc	Cơm trắng	Canh cua nấu mùng tơi	Củ đậu
<b>Thứ 6</b> 04/04/2025	Cánh gà chiên KFC Khoai tây chiên	Cơm trắng	Canh xương gà hầm củ quả	Chuối

### GHI CHÚ

- Thực đơn được xây dựng theo "Thực Đơn Cân Bằng Dinh Dưỡng" được thực hiện bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo và Viện Dinh Dưỡng Quốc gia với mục tiêu cân đối về dinh dưỡng (đáp ứng đủ nhu cầu khuyến nghị về năng lượng theo lứa tuổi và đảm bảo cân đối giữa chất P:L:G theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam" năm 2016) và ngon miệng.
- Do tình hình thời tiết có nhiều ảnh hưởng đến sản lượng và việc thu hoạch rau củ quả gieo trồng/ việc thu hoạch thủy hải sản của các nhà cung cấp nên thực đơn của công ty trong tuần có thể có sự hoán đổi ngày/ thay đổi.

ĐẠI DIỆN CÔNG TY

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG

