



THỰC ĐƠN CẤP TIỂU HỌC AN LÃO

SỨC KHỎE DẪO DAI - VỮNG BƯỚC TƯƠNG LAI

Tuần 33 (14/04/2025 - 18/04/2025)



MÓN ĂN	Món chính	Tinh bột	Món canh	Món rau Tráng miệng	Bữa xế Bữa phụ
Thứ 2 14/04/2025	Tôm lột rang lá chanh Thịt xay xào su su	Cơm trắng	Canh thịt xay nấu cải ngọt	Dưa hấu	Sữa tiết trùng Kaka Ba Vi
Thứ 3 15/04/2025	Thịt heo nướng tảng Trứng ốp la	Cơm trắng	Canh cua nấu mùng tơi	Bắp cải luộc/xào	Bánh mì Hải Châu
Thứ 4 16/04/2025	Nem thịt lá lốt Đậu sốt cà chua	Cơm trắng	Canh ngao nấu bầu	Củ đậu	Sữa tiết trùng Nutifood
Thứ 5 17/04/2025	Thịt gà hấp xì dầu Chả chìa que mía	Cơm trắng	Canh xương gà hầm củ quả	Rau muống xào	Bánh Tipo + Bánh gạo
Thứ 6 18/04/2025	Cá File rang muối Thịt xay xào khoai tây	Cơm trắng	Canh cá nấu cải	Ổi	Sữa chua Ba Vi

1. 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 đảm bảo dinh dưỡng (đáp ứng đủ nhu cầu, truyền tải về năng lượng theo lứa tuổi và đảm bảo cân đối giữa chất PT & G theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam" năm 2018) và ngon miệng.

2. Để tránh tình trạng dư thừa dinh dưỡng, cần lưu ý và việc thu hoạch rau củ quả gieo trồng/việc thu hoạch rau củ quả phải đảm bảo các tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm để cung cấp sản phẩm thực đơn của công ty trong tuần có thể có sự hoàn đổi ngày/thời gian.



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thùy



ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỞNG

HIỆU TRƯỞNG

Vũ Hồng Diệp

