



THỰC ĐƠN CẤP TIỂU HỌC AN LÃO

SỨC KHỎE DẪO DAI - VỮNG BƯỚC TƯƠNG LAI



Tuần 34 (21/04/2025 - 26/04/2025)

MÓN ĂN	Món chính	Tinh bột	Món canh	Món rau Tráng miệng	Bữa xế Bữa phụ
Thứ 2 21/04/2025	Gà hầm hạt sen nấm hương Trứng quả luộc hấp xì dầu	Cơm trắng	Canh xương gà nấu Cải thảo	Dưa hấu	Sữa tiết trùng Ka Ka Ba Vi Socola
Thứ 3 22/04/2025	Thịt bò sốt vang Đậu hũ tẩm hành	Cơm trắng	Canh thịt xay nấu cải ngọt	Bắp cải luộc/xào	Bánh mì Olive
Thứ 4 23/04/2025	Thịt băm heo sốt cà chua Thịt xay xào bí bao tử	Cơm trắng	Canh tôm nấu bầu, mùng tơi	Củ đậu	Sữa tiết trùng Nuvi Nutifood
Thứ 5 24/04/2025	Cá file sốt mắm tỏi Giò xào củ quả thái sợi	Cơm trắng	Canh cua nấu mùng tơi	Ổi lê	Sữa chua Elovi
Thứ 6 25/04/2025	Lườn gà chiên KFC Thịt xay hầm khoai tây	Cơm trắng	Canh thịt xay bí đỏ đậu xanh	Chuối	Bánh mì Hữu Nghị
Thứ 7 26/04/2025	Thịt heo, đậu sốt cà chua	Cơm trắng	Canh ngao nấu bầu	Củ quả luộc/xào	Sữa tiết trùng Ka Ka 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 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 PLG theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam" năm 2016) và ngon miệng.
2. Do tính bình thời tiết có nhiều cơn mưa nên sản phẩm sẽ có việc thu hoạch rau củ quả giá rẻ/trắng/ việc thu hoạch thủy hải sản sẽ có sự biến động giá cả, công cấp nên thực đơn của công ty trong tuần có thể có sự hoàn đổi ngày/ thay đổi.



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thùy



HIỆU TRƯỞNG

Vũ Hồng Diễm

