

THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HỌC SINH TIỂU HỌC*Tuần: 18 (từ ngày 05/01 đến ngày 11/01/2025)***I: Thực đơn bữa ăn trưa cho 01 học sinh Tiểu Học như sau:**

BỮA ĂN	THÀNH PHẦN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
BỮA TRƯA	Món mặn 1 (<i>S.food 1</i>)	Thịt lợn xay viên chả rán	Tôm ram mặn ngọt	Thịt đậu rang hành mắm	Gà rang lá chanh	Giò lụa rim mắm
	Món mặn 2 (<i>S.food 2</i>)	Lườn Gà xào susu, cà rốt	Trứng tráng cuộn	Chả cá	Thịt xay xào ngũ sắc	Khoai tây, cà rốt xào thịt lợn
	Món rau (<i>Vegetable</i>)		Cải ngọt xào tỏi	Susu, cà rốt xào	Bắp cải, cà rốt xào	
	Món Canh (<i>Soup</i>)	Canh Bắp cải nấu thịt lợn băm	Canh bí đỏ, đậu xanh thịt xay	Canh ngao nấu chua	Canh bí xanh nấu thịt lợn băm	Cải canh nấu thịt lợn xay
	Tinh bột (<i>Carbs</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)
	Tráng miệng (<i>Desserts</i>)	Dưa hấu	Ôi Thanh Hà	Thanh Long	Củ đậu	Dưa hấu
BỮA PHỤ CHIỀU	Sữa hộp Nutrifood	Bánh mỳ tươi Bibica	Sữa chua Yakult	Bánh mỳ tươi Bibica	Sữa hộp HaNoimill	

II: Thông tin ghi chú:

1. Dựa theo phần mềm xây dựng " thực đơn cân bằng dinh dưỡng ". Thực hiện, đào tạo của Công ty Ajnomoto Việt Nam và Viện Dinh dưỡng Quốc Gia. Công ty và nhà trường xây dựng thực đơn nhằm cân đối giữa chất P : L : G theo khuyến nghị của " bảng nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam "

ĐẠI DIỆN CÔNG TY**ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG**