

**THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HỌC SINH TIỂU HỌC**

*Tuần: 19 ( từ ngày 12/01 đến ngày 18/01/2025)*

THỨ	BỮA TRƯA						BỮA PHỤ CHIỀU
	Món mặn 1 (S.food 1)	Món mặn 2 (S.food 2)	Món rau (Vegettable)	Món canh (Soup)	Tinh bột (Carbs)	Tráng miệng (Desserts)	
Thứ 2	Thịt xay rim mắm	Chả cá rán	Cải ngọt xào tỏi	Canh bắp cải nấu thịt lợn băm	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Dưa hấu	Sữa chua Bavi
Thứ 3	Cá filets tẩm bột chiên	Xúc xích xào thập cẩm	Bắp cải, cà rốt xào	Canh bí đỏ, đậu xanh, xương ống	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Ôi Thanh Hà	Bánh mì tươi Bibica
Thứ 4	Thịt lợn hầm hạt sen cốt dừa	Trứng đào bông	Susu, cà rốt xào	Canh cải nấu thịt lợn băm	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Dưa hấu	Sữa chua Yakult
Thứ 5	Lườn gà rán, tươi nước sốt	Thịt xay xào ngũ sắc	Bắp cải, cà rốt xào	Canh bí xanh nấu xương ống	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Củ đậu	Bánh mì tươi Bibica
Thứ 6	Chả lụa rim mắm	Thịt lợn xay + đậu sốt	Bí đỏ xào tỏi	Cải canh nấu thịt lợn xay	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Dưa hấu	Sữa chua Elovi

**\*Thông tin ghi chú:**

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 chất P: L: G theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam"



**ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG**

HIỆU TRƯỞNG  
*Vũ Thị Minh*



**ĐẠI DIỆN CÔNG TY**

GIÁM ĐỐC  
*Trần Xuân Hòa*