

THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HỌC SINH TIỂU HỌC*Tuần: 21 (từ ngày 26/01 đến ngày 01/02/2025)**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 sốt cà chua	Cá filets chiên giòn		Gà rang lá chanh	Thịt lợn, trứng kho tàu
	Món mặn 2 (<i>S.food 2</i>)	Lườn Gà xào đậu cove, su hào, cà rốt	Thịt lợn xào Khoai tây, cà rốt		Giò lụa xào thập cẩm	
	Món rau (<i>Vegetable</i>)				Su hào, cà rốt xào	Cải ngọt xào tỏi
	Món Canh (<i>Soup</i>)	Canh cua nấu bầu trắng/ bí đao	Canh cải nấu thịt băm		Canh thịt nấu chua	Canh bí đỏ, đậu xanh, thịt lợn băm
	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>)
	Tráng miệng (<i>Desserts</i>)	Chuối tây	Dưa hấu		Chuối tây	Dưa hấu
BỮA PHỤ CHIỀU	Sữa HanoiMilk	Bánh mỳ tươi Bibica	Sữa tươi Hanoimilk	Bánh mỳ tươi Bibica		

II: Thông tin ghi chú:

I. 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**