

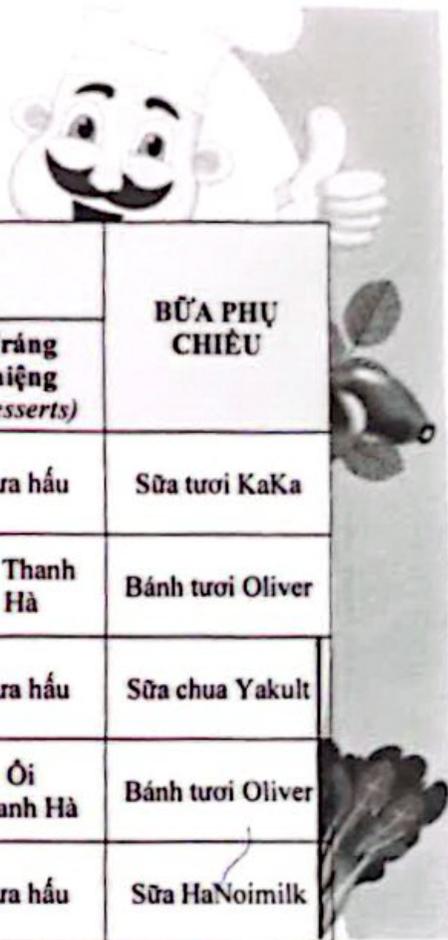
CÔNG TY TNHH PHÁT TRIỂN VÀ THƯƠNG MẠI THỰC PHẨM HẢI PHÒNG

MST: 0202185258

Số điện thoại: 0916500866 - Email: [hoasuafoodhn@gmail.com](mailto:hoasuafoodhn@gmail.com)

## THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HỌC SINH TIỂU HỌC

Tuần: 25 ( từ ngày 02/03 đến ngày 08/03/2026)



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	Tôm ram mặn ngọt	Thịt lợn, xúc xích xào ngũ sắc		Canh cải nấu thịt lợn băm	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Dưa hấu	Sữa tươi KaKa
Thứ 3	Thịt lợn xay rim mắm hành	Giò/ chả lụa xào thập cẩm	Cải ngọt xào tỏi	Canh ngao nấu chua	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Ôi Thanh Hà	Bánh tươi Oliver
Thứ 4	Gà góc tư, trứng kho tàu		Bắp cải, cà rốt xào	Canh bí xanh, xương lợn	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Dưa hấu	Sữa chua Yakult
Thứ 5	Cá filets chiên giòn	Thịt lợn xào susu, cà rốt		Canh cải nấu thịt lợn băm	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Ôi Thanh Hà	Bánh tươi Oliver
Thứ 6	Thịt lợn xay sốt cà chua	Đậu phụ rán tẩm hành	Củ, quả luộc	Canh củ, quả hầm xương lợn	Cơm trắng (gạo tẻ thơm)	Dưa hấu	Sữa HaNoimilk

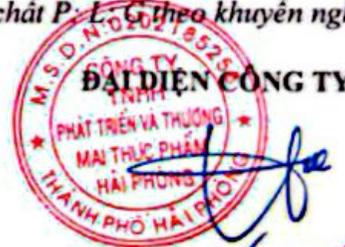
### \*Thông tin ghi chú:

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*