


THỰC ĐƠN
ĂN HÀNG NGÀY NĂM HỌC 2024-2025
Thực hiện từ tháng 9 năm 2024

| BỮA | Thứ 2 | Thứ 3 | Thứ 4 | Thứ 5 | Thứ 6 | Thứ 7 | Chủ nhật |
|------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| TRƯA | 1. Thịt gà rang | 1. Giò lụa | 1. Chả lợn rim mắm | 1. Thịt lợn xay xào thập cẩm | 1. Giò lụa | 1. Thịt lợn xào đỗ quả | 1. Trứng rán |
| | 2. Đậu phụ rán | 2. Trứng cút luộc | 2. Bí đỏ xào | 2. Đậu trắng sốt cà chua | 2. Cá cơm rim | 2. Xúc xích rán | 2. Lạc rang |
| | 3. Rau bắp cải luộc | 3. Su su - cà rốt xào | 3. Canh rau cải | 3. Canh rau cải | 3. Bí đỏ xào | 3. Canh rau cải | 3. Su su - cà rốt luộc |
| | 4. Canh rau | 4. Canh rau cải | | | 4. Canh rau cải | | |
| TỐI | 1. Thịt lợn xào su su | 1. Thịt ba chỉ kho tàu | 1. Thịt lợn xào giá đỗ | 1. Thịt lợn rang | 1. Thịt gà rang | 1. Thịt lợn kho đậu phụ | 1. Chả cá sốt cà chua |
| | 2. Cá cơm rán | 2. Trứng gà luộc | 2. Trứng vịt rán | 2. Bí xanh xào | 2. Trứng cút luộc | 2. Rau cải xào | 2. Rau bắp cải luộc |
| | 3. Canh rau ngọt | 3. Rau cải xào | 3. Canh rau cải | 3. Canh rau ngọt | 3. Rau bắp cải luộc | 3. Canh rau cải | 3. Canh rau |
| | 4. Canh rau | 4. Canh rau | | | 4. Canh rau | | |


KẾ TOÁN

Hoàng Thị Ngoan


NHÂN VIÊN Y TẾ

Lê Thị Vui

ĐẠI DIỆN TỔ
NUÔI DƯỠNG

Nguyễn Thị Cúc

GVCN

Dương Văn Thủy

PHỤ TRÁCH BỘ PHẬN

Lô Văn Lợi

HIỆU TRƯỞNG


Vũ Xuân Hồng