

## THỰC ĐƠN CỦA TRẺ - TUẦN 1 + 3

Thời gian		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
Bữa trưa (10h30p)		<b>Cơm tẻ thơm</b> Tôm, thịt lợn rim hành tây Canh rau ngót/ bầu nấu thịt	<b>Cơm tẻ thơm</b> Trứng, thịt lợn đảo bông Ngô xào thập cẩm Canh mồng tơi, nấu tôm đồng	<b>Cơm tẻ thơm</b> Thịt bò hầm củ quả kiểu Pháp Canh rong biển nấu thịt	<b>Cơm tẻ thơm</b> Cá quả, thịt lợn sốt ngũ liệu Canh rau cải nấu thịt	<b>Cơm tẻ thơm</b> Thịt gà, thịt lợn om nấm Canh bầu/ bí xanh nấu tôm đồng	<b>Cơm tẻ thơm</b> Thịt lợn, đậu phụ sốt cà chua Canh rau dền/ rau cải nấu thịt
		Chuối tiêu/ Chuối tây	Sữa chua Vinamilk	Thanh long	Sữa chua Vinamilk	Dưa hấu	Sữa chua Vinamilk
Bữa chiều	MẪU GIÁO (14h30)	<b>Phở gà rau thơm</b> Sữa Dielac	<b>Cháo tôm bí đỏ</b> Sữa Dielac	<b>Bún khô nấu canh chua thịt sườn</b> Sữa Dielac	<b>Xôi gấc</b> Sữa Dielac	<b>Bún khô nấu thịt bò, thịt lợn rau cải</b> Sữa Dielac	<b>Cháo thịt hầm bí đỏ, hạt sen</b> Sữa Dielac
	NHÀ TRẺ (15h15)	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac
		<b>Phở gà rau thơm</b>	<b>Cháo tôm bí đỏ</b>	<b>Bún khô nấu canh chua thịt sườn</b>	<b>Xôi gấc</b>	<b>Cơm tẻ thơm</b> Thịt bò, thịt lợn rim Canh rau cải nấu thịt	<b>Cháo thịt hầm bí đỏ, hạt sen</b>

Hà Đông, ngày 26 tháng 8 năm 2025

Người xây dựng thực đơn

TMT

Nguyễn Thị Đào

## THỰC ĐƠN CỦA TRẺ - TUẦN 2 + 4

Thời gian	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7	
Bữa trưa (10h30p)	Cơm tẻ thơm	Cơm tẻ thơm	Cơm tẻ thơm	Cơm tẻ thơm	Cơm tẻ thơm	Cơm tẻ thơm	
	Ngan xào ngũ sắc	Cá quả, thịt lợn sốt cà chua	Đậu mỡ non sốt thịt	Trứng, thịt om nước dừa	Tôm, thịt sốt ngũ liệu	Trứng, thịt sốt cà chua	
	Canh rau ngót/ rau cải nấu tôm đồng	Canh bầu nấu thịt	Bí đỏ xào tỏi Canh rau mồng tơi nấu ngao	Canh rong biển nấu thịt lợn, đậu non	Canh bí xanh nấu thịt, tôm	Canh rau dền/ bí đỏ nấu thịt	
	Chuối tiêu/ Chuối tây	Sữa chua Vinamilk	Thanh long	Sữa chua Vinamilk	Dưa hấu	Sữa chua Vinamilk	
Bữa chiều	MẪU GIÁO (14h 30)	Bún mọc sườn nấu chua	Cháo chim câu đậu xanh	Phở bò rau thơm	Xôi thịt kho tàu	Bún khô, thịt lợn nấu chua	Cháo thịt lợn khoai lang tím/ cà rốt
	NHÀ TRẺ (15h 15)	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac
		Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac
		Bún mọc sườn nấu chua	Cháo chim câu đậu xanh	Phở bò rau thơm	Xôi thịt kho tàu	Cơm tẻ thơm Thịt lợn kho tàu Canh thịt lợn nấu chua	Cháo thịt lợn khoai lang tím/ cà rốt

Người xây dựng thực đơn

Nguyễn Thị Đào

Hà Đông, ngày 26 tháng 8 năm 2025

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thị Mai Khuyên

