

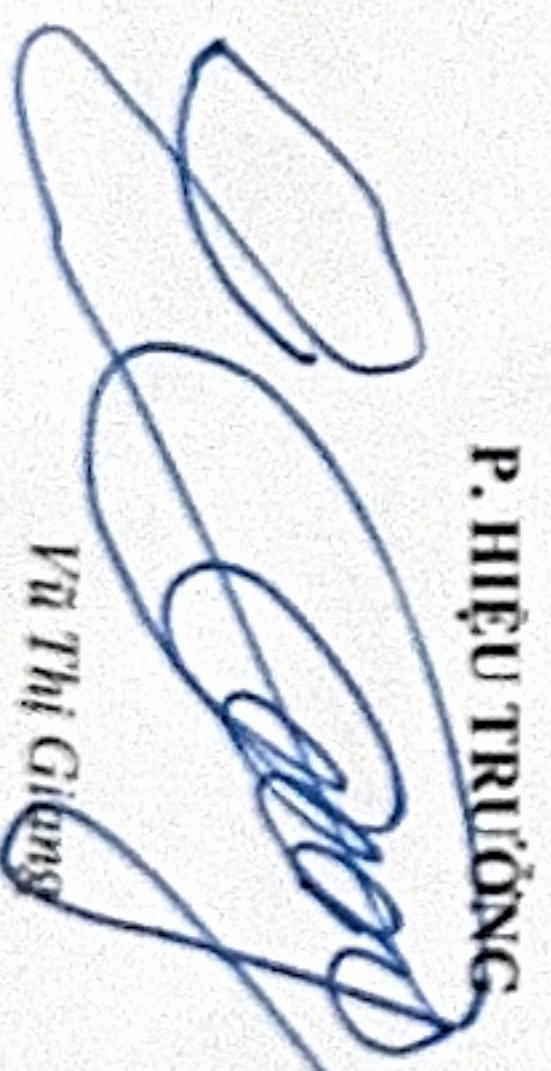
THỰC ĐƠN ĂN UỐNG TRONG TUẦN

Năm học: 2026 - 2027  
Tuần 2 tháng 10 (từ ngày 12 đến ngày 16/10)

- Nhà trẻ - Ăn tiêu chuẩn thuộc Phân hiệu Trung Tâm, Him Lam, Hoa Mai, Hoa Ban : 22.000đ-3bữa/1 ngày (2 bữa chính, 1 bữa phụ)
  - Mẫu giáo - Ăn tiêu chuẩn thuộc Phân hiệu Trung Tâm, Him Lam, Hoa Mai, Hoa Ban : 22.000đ-2bữa/1 ngày (1 bữa chính, 1 bữa phụ)
  - Nhà trẻ - Ăn tiêu chuẩn thuộc Phân hiệu Thanh Minh, Hoa Mi : 19.000đ-3bữa/1 ngày (2 bữa chính, 1 bữa phụ)
  - Mẫu giáo - Ăn tiêu chuẩn Phân hiệu Thanh Minh, Hoa Mi : 19.000đ-2bữa/1 ngày (1 bữa chính, 1 bữa phụ)
- Thực đơn áp dụng cho trẻ Nhà trẻ và Mẫu giáo – xây dựng theo tuần, mùa và điều kiện thực tế của nhà trường

| Bữa ăn    | Thứ                              | Thứ 2                                                                             | Thứ 3                     | Thứ 4                                                                                | Thứ 5                                                                              | Thứ 6                                                            |
|-----------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Bữa trưa  | Bữa chính:<br>Mẫu giáo + Nhà trẻ | + Trứng gà ta + thịt nạc vai xay xào bông                                         | + Ruốc thịt lợn           | + Thịt lợn nạc vai xay, đậu phụ sốt cà chua                                          | + Nấu sốt vang: Thịt bò loại A + thịt lợn nạc vai xay, khoai tây, cà rốt, cà chua  | + Thịt gà ta, xào đỗ quả, ngô ngọt, củ cà rốt                    |
|           |                                  | + Canh xương nấu bí xanh, rau thơm (rau mùi + hành tươi)                          | + Canh xương nấu rau ngót | + Canh xương nấu Su su                                                               | + Canh xương nấu rau cải                                                           | + Canh xương nấu bầu                                             |
|           |                                  | + Com tẻ gạo tẻ thơm                                                              | + Com tẻ gạo tẻ thơm      | + Com tẻ gạo tẻ thơm                                                                 | + Com tẻ gạo tẻ thơm                                                               | + Com tẻ gạo tẻ thơm                                             |
| Bữa chiều | Bữa phụ: Mẫu giáo                | + Bún khô nấu thịt gà ta, nước xương hầm, cà chua, rau thơm (rau mùi + hành tươi) | + Cháo thịt vịt đỗ xanh   | + Bánh đa khô nấu nước xương hầm, thịt ngan, cà chua, rau thơm (rau mùi + hành tươi) | + Bánh custard<br>+ Chè đỗ đen                                                     | + Cháo nấu thịt lợn nạc vai xay, nước xương hầm, đỗ xanh, cà rốt |
|           | Bữa phụ: Nhà trẻ                 | + Bánh Hứa                                                                        | + Chuối chín              | + Bánh solite                                                                        | + Chè đỗ đen                                                                       | + Thanh long                                                     |
| Bữa chiều | Bữa chính: Nhà trẻ               | + Bún khô nấu thịt gà ta, nước xương hầm, cà chua, rau thơm (rau mùi + hành tươi) | + Cháo thịt vịt đỗ xanh   | + Bánh đa khô nấu nước xương hầm, thịt ngan, cà chua, rau thơm (rau mùi + hành tươi) | + Thịt lợn nạc vai xay rôm rấm<br>+ Canh xương nấu rau cải<br>+ Com tẻ gạo tẻ thơm | + Cháo nấu thịt lợn nạc vai xay, nước xương hầm, đỗ xanh, cà rốt |

Y TẾ  
  
Nguyễn Thị Loan

P. HIỆU TRƯỞNG  
  
Vũ Thị Giêng

Ngày tháng năm 2026  
P. HIỆU TRƯỞNG  
  
  
Đặng Thị Hải Yến