

THỰC ĐƠN CỦA TRẺ MÙA ĐÔNG
TUẦN I + III - NĂM HỌC 2025-2026 (Thực hiện từ 20/10/2025 đến ngày 18/04/2026)
ĐM: 30.000^d/trẻ/ngày

Thứ	MẪU GIÁO		NHÀ TRẺ		
	Bữa chính trưa (10 ^h 30 – 11 ^h 30)	Bữa phụ chiều (14 ^h -14 ^h 45)	Bữa chính trưa (10 ^h 15 – 11 ^h 15)	Bữa phụ chiều (14 ^h – 14 ^h 30)	Bữa chính chiều (15 ^h 00 – 15 ^h 45)
Thứ 2	Cơm gạo tám điện biên. Cá quả + thịt lợn sốt cà chua. Bắp cải xào thịt lợn. Canh sườn lợn, đậu phụ nấu canh chua. Dưa hấu.	Cháo chim bồ câu, thịt lợn, đỗ xanh, hành lá. Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Cá quả + thịt lợn sốt cà chua. Bắp cải xào thịt lợn. Canh sườn lợn, đậu phụ nấu canh chua.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cháo chim bồ câu, thịt lợn, đỗ xanh, hành, rau răm. Dưa hấu.
Thứ 3	Cơm gạo tám điện biên. Ruốc tôm, thịt lợn + rong biển. Khoai tây, cà rốt xào thịt bò. Canh rau cải thảo nấu xương lợn. Thanh long đỏ/ Chuối tây(chuối tiêu).	Bánh mì ruốc Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Ruốc tôm, thịt lợn + rong biển. Khoai tây, cà rốt xào thịt bò. Canh rau cải thảo nấu xương lợn. Thanh long đỏ/ Chuối tây(chuối tiêu).	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Thịt lợn viên hấp nấm. Canh rau củ quả nấu xương thịt.
Thứ 4	Cơm gạo tám điện biên. Thịt lợn kho tàu + trứng cút. Bí ngô xào tỏi. Canh rau cải ngọt nấu xương thịt lợn. Chuối tiêu (Chuối tây)/ Dưa vàng	Bún riêu cua + thịt bò Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Thịt lợn kho tàu + trứng cút. Bí ngô xào tỏi. Canh rau cải ngọt nấu xương thịt lợn.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Bún riêu cua + thịt bò Chuối tiêu (Chuối tây)/Dưa vàng.
Thứ 5	Cơm gạo tám điện biên. Thịt bò, thịt lợn sốt vang. Canh bắp cải nấu xương thịt lợn. Dưa hấu.	Cháo cá hồi, bí đỏ, phở mai. Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Thịt bò, thịt lợn sốt vang. Canh bắp cải nấu xương thịt lợn. Dưa hấu.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Cá hồi, thịt lợn rim mắm Canh cải ngọt nấu thịt lợn.
Thứ 6	Cơm gạo tám điện biên. Tôm lóp + thịt lợn sốt bơ tỏi. Rau cải thảo xào thịt bò. Canh su hào, cà rốt hầm xương lợn. Chuối tiêu (Chuối tây)/ Thanh long đỏ.	Xôi trắng + thịt kho tàu. Sữa chua Vinamilk.	Cơm gạo tám điện biên. Tôm lóp + thịt lợn sốt bơ tỏi. Rau cải thảo xào thịt bò. Canh su hào, cà rốt hầm xương lợn.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cháo thịt bò, thịt lợn, bí đỏ, đậu xanh Chuối tiêu (Chuối tây)/Thanh long đỏ.

Người phê duyệt
Hiệu Trưởng

★ Vũ Thị Phương

Phó Hiệu Trưởng

Lữ Thu Hiền

THỰC ĐƠN CỦA TRẺ MÙA ĐÔNG

TUẦN II + IV - NĂM HỌC 2025-2026 (Thực hiện từ 20/10/2025 đến ngày 18/04/2026)

ĐM: 30.000^d/trẻ/ngày

Thứ	MẪU GIÁO		NHÀ TRẺ		
	Bữa chính trưa (10 ^h 30 – 11 ^h 30)	Bữa phụ chiều (14 ^h – 14 ^h 45)	Bữa chính trưa (10 ^h 15 – 11 ^h 15)	Bữa phụ chiều (14 ^h – 14 ^h 30)	Bữa chính chiều (15 ^h 00 – 15 ^h 45)
Thứ 2	Cơm gạo tám điện biên. Thịt gà ta, thịt lợn hầm nấm hương, mộc nhĩ. Rau cải thảo xào thịt lợn. Canh bí đỏ hầm xương lợn. Dưa hấu.	Cháo tôm, thịt, cà rốt đỗ xanh. Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Thịt gà ta, thịt lợn hầm nấm hương, mộc nhĩ. Rau cải thảo xào thịt lợn. Canh bí đỏ hầm xương lợn.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cháo tôm, thịt lợn, cà rốt, đỗ xanh. Dưa hấu.
Thứ 3	Cơm gạo tám điện biên. Ruốc cá quả, thịt lợn + vùng lạc. Bắp cải xào thịt lợn. Canh củ quả nấu xương thịt lợn. Thanh long đỏ/ Chuối tây(chuối tiêu).	Bánh gato kem tươi. Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Ruốc cá quả, thịt lợn + vùng lạc. Bắp cải xào thịt lợn. Canh củ quả nấu xương thịt lợn. Thanh long đỏ/ Chuối tây(chuối tiêu).	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Thịt lợn kho tàu. Canh cải ngọt nấu xương thịt lợn.
Thứ 4	Cơm gạo tám điện biên. Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua. Bí ngô xào tỏi. Canh rau cải xanh nấu cua đồng. Dưa vàng (Roi đỏ).	Phở thịt bò, thịt gà ta, hành, rau thơm. Sữa chua uống Proby Vinamilk.	Cơm gạo tám điện biên. Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua. Bí ngô xào tỏi. Canh rau cải xanh nấu cua đồng.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Phở thịt bò, thịt gà ta. hành, rau thơm. Dưa vàng (Roi đỏ).
Thứ 5	Cơm gạo tám điện biên. Thịt bò, thịt lợn nấu cari. Canh rong biển nấu xương thịt, đậu non. Dưa hấu.	Cháo gà ta hầm hạt sen, đỗ xanh. Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Thịt bò, thịt lợn nấu cari. Canh rong biển nấu xương thịt, đậu non Dưa hấu.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cơm gạo tám điện biên. Thịt gà, thịt lợn rim mắm Canh cải cúc (rau ngót) nấu thịt lợn.
Thứ 6	Cơm gạo tám điện biên. Tôm lóp + thịt lợn sốt cà chua. Su hào, cà rốt xào thịt lợn. Canh bắp cải nấu xương, thịt lợn. Chuối tiêu (Chuối tây)/Thanh long đỏ.	Xôi gấc, đỗ xanh/ xôi trắng thịt kho tàu. Sữa chua Vinamilk.	Cơm gạo tám điện biên. Tôm lóp + thịt lợn sốt cà chua. Su hào, cà rốt xào thịt lợn. Canh bắp cải nấu xương, thịt lợn.	Sữa bột Vinamilk Dielac Super Star.	Cháo sườn, thịt lợn, đỗ xanh, bí ngô. Chuối tiêu (Chuối tây) /Thanh long đỏ.

Người phê duyệt
Hiệu Trưởng

Vũ Thị Phương

Phó Hiệu Trưởng


Lữ Thu Hiền