

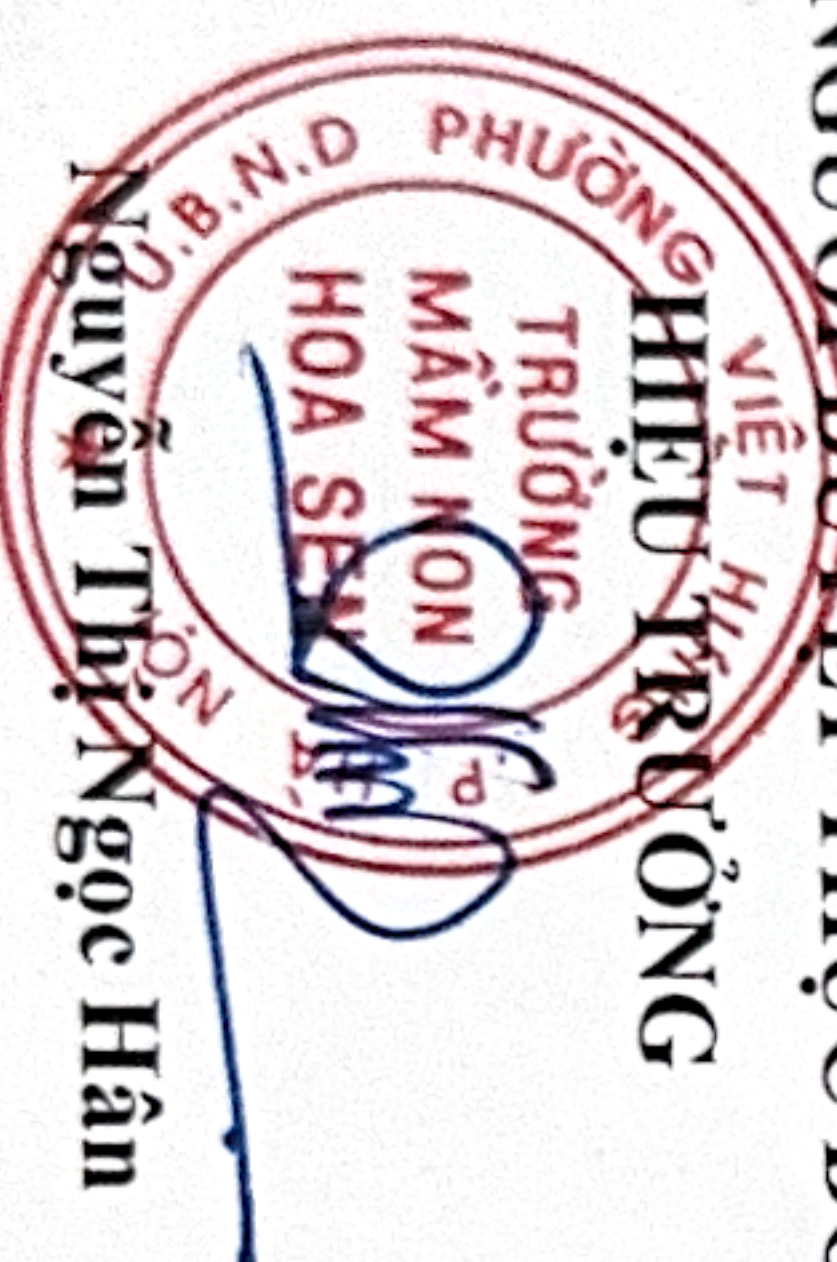
ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG VIỆT HƯNG
TRƯỜNG MẦM NON HOA SEN

THỰC ĐƠN MÙA HÈ TUẦN 2+4
NĂM HỌC 2025 – 2026
(Thực hiện từ ngày 03/09/2025)

Thời gian	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
Bữa trưa MG + NT (10h15 – 11h40)	Cơm	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái
	Món xào	- Cải bó xôi xào thịt	- Khoai tây + cà rốt xào	- Cải chíp xào thịt	- Đỗ quả xào thịt	- Ngô ngọt xào thịt
	Món mặn	- Cà hời + thịt lợn sốt cà chua	- Tôm sú + thịt lợn sốt cà chua	- Chim bồ câu + thịt lợn hầm	- Trứng đúc thịt nấm hương	- Thịt bò + lợn nấu cà ri
	Món canh	- Canh cua đồng nấu chua	- Canh rau cải bó xôi nấu thịt	- Canh củ quả hầm xương sườn	- Canh cải xanh nấu thịt gà ta	- Canh ngao nấu rau mồng tơi
Bữa phụ chiều	Tráng miếng	- Nước hoa quả	- Thanh long	- Dưa hấu	- Dưa vàng	- Chuối quả
	Mẫu giáo (14h – 14h40)	- Cháo chim hăm hạt sen	- Chè hoa cau	- Cháo lươn file nấu đồ xanh	- Mỳ sợi nấu cua đồng	- Bún thịt gà rau thom
Bữa chính chiều	Nhà trẻ (13h45 – 14h15)	- Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Sữa chua Vinamilk	- Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Sữa chua Vinamilk
	Nhà trẻ (15h15 – 16h00)	- Cháo chim hăm hạt sen	- Trứng gà ta đúc thịt cuộn nấm	- Cháo lươn file nấu đồ xanh	- Mỳ sợi nấu cua đồng	- Tôm thịt sốt cà chua

NGƯỜI DUYỆT THỰC ĐƠN

NGƯỜI XÂY DỰNG THỰC ĐƠN



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Đào Thị Đức

THỰC ĐƠN MÙA HÈ TUẦN 1+3
NĂM HỌC 2025 – 2026
(Thực hiện từ ngày 03/09/2025)

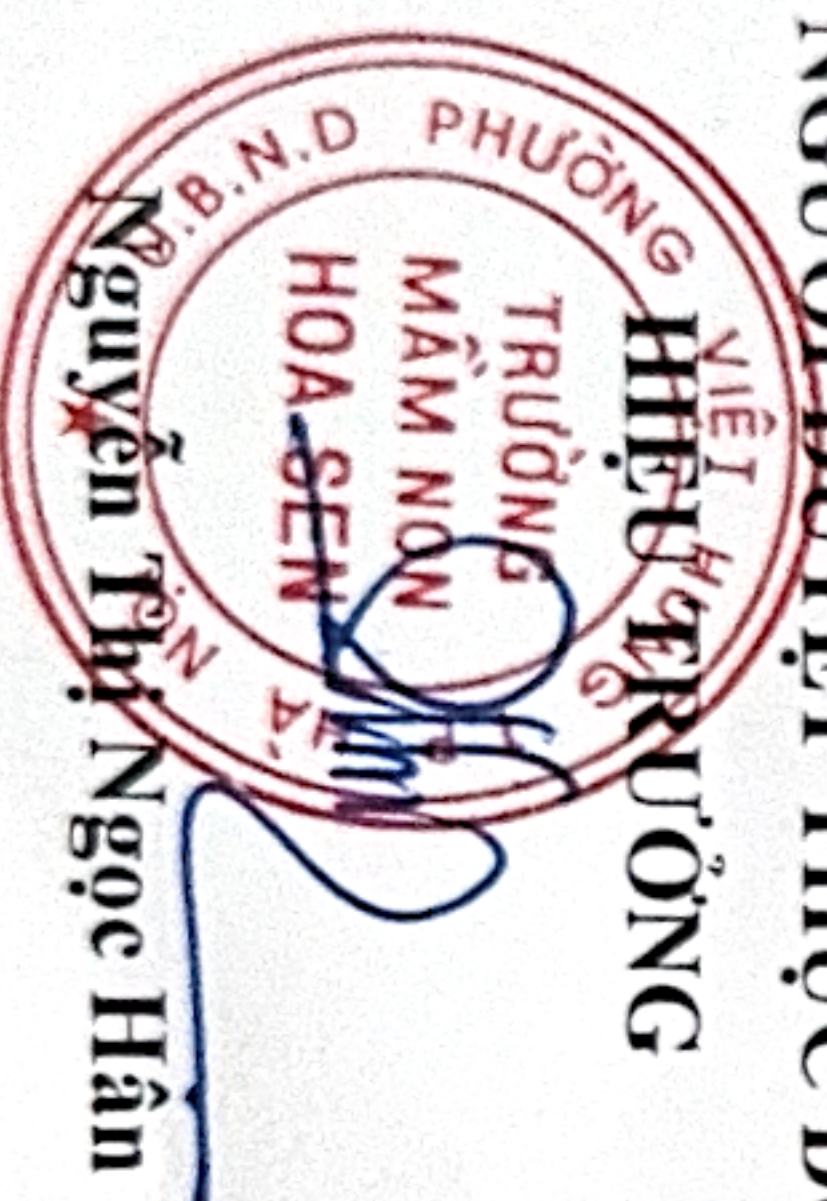
Thời gian	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
Bữa trưa MG + NT (10h15 – 11h40)	Cơm	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái	- Cơm gạo tẻ thái
	Món xào	- Cải bó xôi xào tỏi thịt	- Khoai tây + cà rốt xào thịt	- Su su xào thịt	- Cải chíp xào thịt	- Cải xanh xào thịt
	Món mặn	- Tôm + thịt lợn sốt cà chua	- Cá thu sốt chua ngọt	- Đậu hũ non + thịt sốt cà chua	- Cá hồi + thịt sốt cà chua	- Trứng đúc thịt nấm hương
	Món canh	- Canh bí nấu thịt gà	- Canh cua nấu rau cải xanh	- Canh ngao nấu rau mồng tơi	- Canh củ quả ngũ sắc hầm xương	- Canh bầu nấu tôm
Bữa phụ chiều	Tráng miệng	- Nước hoa quả	- Dưa hấu	- Dưa vàng	- Thanh long	- Chuối tiêu
	Mẫu giáo (14h – 14h40)	- Phở bò Hà Nội - Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Chè hoa cau - Sữa chua Vinamilk	- Cháo chim hòm hạt sen - Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Bún thịt gà nắm hương - Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Bánh bông lan nhỏ - Sữa chua Vinamilk
Bữa chính chiều	Nhà trẻ (13h45 – 14h15)	- Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Sữa chua Vinamilk	- Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Sữa Dielac Super Star (80ml)	- Sữa chua Vinamilk
	Nhà trẻ (15h15 – 16h00)	- Phở bò Hà Nội - Thanh long	- Tôm sú + thịt sốt cà chua - Canh rau cải bó xôi nấu thịt	- Cháo chim hòm hạt sen - Chuối quả	- Bún thịt gà nắm hương - Chuối quả	- Đậu sốt cà chua - Canh rau ngọt nấu thịt

NGƯỜI DUYỆT THỰC ĐƠN

HIỆU TRƯỞNG

NGƯỜI XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Đức