

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG TIỂU HỌC LONG BIÊN NĂM HỌC 2025 - 2026

Suất ăn 35.000đ trên một suất và quà chiều

Thực đơn tuần 03 tháng 9 năm 2025 (từ ngày 22/09/2025 đến 26/09/2025)

Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống	ĐG/Kg	Thành tiền	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
							Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 2 (22/09)	Thịt gà sốt chua ngọt	Thịt gà file	gram	90	95,000	8,550	Chất đốt	1,200	
	Trứng kho tàu	Trứng gà bóc	gram	1	3,500	3,500	Nhân công	4,600	
	Cải bắp xào	Bắp cải	gram	85	25,000	2,125	Lãi dự kiến	600	
	Canh bí đỏ hầm xương	Bí đỏ	gram	30	25,000	750	Phí quản lý	300	
		Xương lợn	gram	10	85,000	850	NRB+ N.lau sàn	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Khấu hao	300	
	Chuối tiêu	Chuối tiêu	quả	1	2,200	2,200	Nước sạch	150	
	Bánh xốp	Bánh xốp	bánh	1	1,500	1,500	VAT	2,600	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					3,500			
Cộng thứ 2						25,375		9,900	35,275
Thứ 3 (23/09)	Thịt lợn quay sốt xá xú	Thịt lợn	gram	83	137,000	11,371	Chất đốt	1,200	
	Đậu phụ sốt cà chua	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	Nhân công	4,600	
		Cà chua	gram	15	30,000	450	Lãi dự kiến	600	
	Rau muống xào	Rau muống	gram	85	25,000	2,125	Phí quản lý	300	
	Canh chua dầm me	Me	gram	6	50,000	300	NRB+ N.lau sàn	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Khấu hao	300	
	Sữa tươi tiệt trùng có đường	Sữa tươi tiệt trùng có đường	bánh	1	5,000	5,000	Nước sạch	150	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					2,500	VAT	2,600	
Cộng thứ 3						25,896		9,900	35,796
Thứ 4 (24/09)	Cá rô file chiên giòn	Cá rô file	gram	63	105,000	6,615	Chất đốt	1,200	
		Thịt gà file	gram	20	95,000	1,900	Nhân công	4,600	
	Thịt gà xào ngũ sắc	Đỗ cove, cà rốt	gram	20	30,000	600	Lãi dự kiến	600	
		Ngô ngọt	gram	15	80,000	1,200	Phí quản lý	300	
		Giá đỗ, cà rốt xào	gram	60	25,000	1,500	NRB+ N.lau sàn	150	
	Canh rau ngót nấu thịt	Rau ngót lá	gram	10	50,000	500	Khấu hao	300	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280	Nước sạch	150	
		Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	VAT	2,600	
	Bánh mì tươi	Bánh mì tươi	hộp	1	3,500	3,500			
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					5,000			
Cộng thứ 4						23,495		9,900	33,395



	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống	ĐG/Kg	Thành tiền	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
Thứ 5 (25/09)	Thịt lợn kho trứng cút	Thịt lợn	gram	55	140,000	7,700	Chất đốt	1,200	
		Trứng cút	quả	4	1,100	4,400	Nhân công	4,600	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	85	25,000	2,125	Lãi dự kiến	600	
	Su su, cà rốt xào	Su su, cà rốt	gram	90	25,000	2,250	Phí quản lý	300	
	Canh cải nấu thịt	Cải xanh	gram	30	25,000	750	NRB+ N.lau sàn	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Khấu hao	300	
	Sữa hộp IZZI	Sữa hộp IZZI	hộp	1	4,000	4,000	Nước sạch	150	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					1,500	VAT	2,600	
	Cộng thứ 5					25,125		9,900	35,025
Thứ 6 (26/09)	Cơm rang thập cẩm	Thịt lợn	gram	15	140,000	2,100	Chất đốt	1,200	
		Chả nạc	gram	20	130,000	2,600	Nhân công	4,600	
		Đỗ cove	gram	20	35,000	700	Lãi dự kiến	600	
		Cà rốt	gram	10	25,000	250	Phí quản lý	300	
		Ngô ngọt hạt	gram	15	80,000	1,200	NRB+ N.lau sàn	150	
		Trứng gà	gram	10	65,000	650	Khấu hao	300	
		Gạo tẻ	gram	130	20,000	2,600	Nước sạch	150	
		Dư hấu	gram	65	25,000	1,625	VAT	2,600	
	Xúc xích chiên	Xúc xích	cái	1	8,000	8,000			
	Canh rau ngót nấu thịt	Rau ngót lá	gram	10	50,000	500			
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000			
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					2,000			
	Cộng thứ 6					27,225		9,900	37,125

