



Công ty TNHH Chế Biến Xuất Ấn Hoa Sữa

THỰC ĐƠN ĂN BÀN TRỮ HỌC SINH TRƯỜNG TH GIA THƯỢNG THÁNG 03-2026

TUẦN 25

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2007 và quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ban hành ngày 10/08/2022)

THỨ	THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		QUẢ CHIẾU	GHI CHÚ
		Sáng	Chín		
2 09/03/2026	1. Giò chả rim tiêu 2. Trứng chưng hành 3. Su hào, cà rốt xào 4. Canh thịt nấu chua 5. Cơm dẻo thơm	65g 1q 65g 2g+10g+12g 120g	55-60g 40-45g 45-50g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
3 10/03/2026	1. Thịt bò hầm sốt vang 2. Xúc xích xào thập cẩm 3. Cải bắp, cà rốt xào 4. Canh cải cúc nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	50g+40g 20g+35g 85g 30g+2g 120g	55-60g 40-45g 45-50g 250-300ml 200-250g	Bánh gato ruốc	
4 11/03/2026	1. Thịt lợn kho trứng cút 2. Muối vừng 3. Khoai tây xào cà rốt 4. Chuối tiêu 5. Canh cải thảo nấu thịt 6. Cơm dẻo thơm	45g+4q 18g 65g 1q 30g+2g 120g	55-60g 16-18g 50-52g 90-100g 250-300ml 200-250g	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	
5 12/03/2026	1. Cá rô file tươi chiên+chấm tương cà 2. Chả nạc rim tiêu 3. Giá đỗ, cà rốt xào 4. Canh cải xanh nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	60g+15g 30g 65g 30g+2g 120g	50-55g 28-30g 50-55g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
6 13/02/2026	1. Mì ý sốt thịt băm - Thịt bò - Thịt lợn - Củ quả - Mì ý 2. Dưa hấu	10g 20g 85g 80g 70g	300g-400g 60-65g	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	

* Ghi chú: Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc tùy điều kiện thời tiết khách quan.



GIÁM ĐỐC
Bùi Quang Hoàn



TRƯỜNG TIỂU HỌC GIA THƯỢNG
ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỞNG
LÊ THỊ HIỆU TRƯỜNG
Nguyễn Anh Tú