



Công ty TNHH Chế Biến Xuất Ấn Hoa Sữa

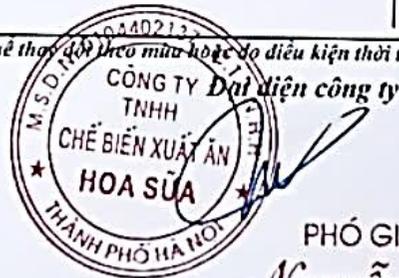
**THỰC ĐƠN ĂN BẢN TRỮ HỌC SINH TRƯỜNG TH GIA THƯỢNG THÁNG 03-2026**

TUẦN 27

*(Mức 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 CHIỀU	GHI CHÚ
		Sống	Chín		
2 23/03/2026	1. Thịt bò hầm sốt vang 2. Đậu tằm hành 3. Rau muống xào 4. Canh chua dầm me 5. Cơm dẻo thơm	50g+40g 70g 85g 5g 120g	45-50g 50-55g 45-50g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
3 24/03/2026	1. Cá rô file chiên giòn 2. Chả rím mắm 3. Bắp cải, cà rốt xào 4. Canh bí đỏ nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	63g 30g 85g 30g+2g 120g	50-52g 28-30g 50-55g 250-300ml 200-250g	Bánh gato Hoa Sữa	
4 25/03/2026	1. Thịt lợn rang mắm 2. Giò xào thập cẩm 3. Chuối tiêu 4. Canh cải xanh nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	80g 20g+35g 1q 30g+2g 120g	55-60g 40-45g 90-100g 250-300ml 200-250g	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	
5 26/03/2026	1. Thịt gà rang lá chanh 2. Trứng kho tàu 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh cải ngọt nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	90g 1q 85g 30g+2g 120g	50-55g 40-45g 50-55g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
6 27/03/2026	1. Cơm rang thập cẩm 2. Xúc xích chiên 3. Dưa hấu 4. Canh bắp cải nấu thịt	130g+25g+40g 1 cái 70g 30g+2g	250-300g 45-50g 60-65g 250-300ml	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	

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



PHÓ GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Thị Vân*

