



Công ty TNHH Chế Biến Xuất Ăn Hoa Sữa

THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH GIA THUY THÁNG 02-2026

TUẦN 21

(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)		QUÀ CHIỀU	GHI CHÚ
		Sống	Chín		
2 02/02/2026	1. Thịt gà om nấm 2. Thịt lợn xào thập cẩm 3. Cải bắp, cà rốt xào 4. Canh củ quả nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	115g 15g+35g 90g 30g+2g 120g	50-55g 40-45g 50-55g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
3 03/02/2026	1. Cá rô file chiên xù 2. Trứng chưng hành 3. Giá đỗ cà rốt xào 4. Canh cải xanh nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	63g 1q 65g 30g+2g 120g	45-50g 40-45g 40-42g 250-300ml 200-250g	Bánh gato Hoa Sữa	
4 04/02/2026	1. Thịt lợn rang mắm 2. Muối vừng 3. Dưa hấu 4. Canh cải cúc nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	80g 18g 80g 30g+2g 120g	50-55g 16-18g 70-75g 250-300ml 200-250g	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	
5 05/02/2026	1. Chả cốm chiên chấm sốt 2. Đậu thịt sốt cà chua 3. Cải ngọt xào tỏi 5. Canh bí đỏ nấu thịt 6. Cơm dẻo thơm	65g+10g 70g+5g+12g 90g 30g+2g 120g	50-55g 55-60g 45-50g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
6 06/02/2026	1. Đùi gà chiên KFC 2. Sốt tương cà 3. Khoai tây chiên 4. Canh thịt nấu chua, thả giá 5. Cơm dẻo thơm	140g 10g 90g 2g+15g+10g 120g	130g-140g 8-10g 30-35g 250-300ml 200-250g	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 quán.



Đại diện công ty

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Vân



Đại diện nhà trường

HIỆU TRƯỞNG
Bùi Thị Thu Hằng