



Công ty TNHH Chế Biến Xuất Ẩn Hoa Sữa

THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH GIA THUY 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) | | QUÀ CHIỀU | GHI CHÚ |
|-----------------|--|---|---|------------------------------|---------|
| | | Sống | Chín | | |
| 2 09/03/2026 | 1. Thịt gà kho sả 2. Trứng kho tàu 3. Giá đỗ cà rốt xào 4. Canh bắp cải nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm | 115g 1q 65g 30g+2g 120g | 60-65g 40-45g 45-50g 250-300ml 200-250g | Sữa chua Vinamilk | |
| 3 10/03/2026 | 1. Cá rô file chiên giòn 2. Đậu sốt cà chua 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh cải xanh nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm | 63g 70g+12g 90g 30g+2g 120g | 45-50g 60-65g 50-55g 250-300ml 200-250g | Bánh gato ruốc | |
| 4 11/03/2026 | 1. Thịt lợn kho tàu 2. Chả cá xào rau củ 3. Chuối tiêu 4. Canh bí đỏ nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm | 80g 20g+35g 80g 30g+2g 120g | 50-55g 40-45g 70-75g 250-300ml 200-250g | Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk | |
| 5 12/03/2026 | 1. Thịt bò nấu sốt vang 2. Ruốc thịt gà 3. Cải ngọt xào tỏi 4. Canh bí xanh nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm | 50g+40g 35g 90g 30g+2g 120g | 55+60g 18-20g 50-55g 250-300ml 200-250g | Sữa chua Vinamilk | |
| 6 13/03/2026 | 1. Cơm rang thập cẩm 2. Xúc xích chiên 3. Dưa hấu 4. Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt 5. | 130g+25g+45g 1 cái 70g 30g+2g | 120-130g 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.



Đại diện công ty
CHẾ BIẾN XUẤT ẨN
HOA SỮA

GIÁM ĐỐC
Bùi Quang Hoàn



TRƯỜNG
TIỂU HỌC
GIA THUY

Đại diện nhà trường

HIỆU TRƯỞNG
Bùi Thị Thu Hằng