

THỰC ĐƠN CỦA TRẺ NĂM HỌC 2025 – 2026

(Tuần 01 tháng 10 từ ngày 29/9/2025 đến ngày 02/10/2025)

Nhà trẻ - Ăn tiêu chuẩn: 28.000đ - 04 bữa/01 ngày (02 bữa chính, 02 bữa phụ)

Mẫu giáo - Ăn tiêu chuẩn: 28.000đ - 03 bữa/01 ngày (01 bữa chính, 02 bữa phụ)

		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
		- Ăn sáng: Bún tươi thịt gà.	- Ăn sáng: Phở tươi thịt bò.	- Ăn sáng: Sôi thịt lợn.	- Ăn sáng: Bún khô thịt lợn.	- Ăn sáng: Cháo thịt.
Nhà trẻ	Sáng	- Bữa chính: Trứng dán rim cà chua; Canh xương rau.	- Bữa chính: Thịt lợn xào giá đỗ; Canh rau thịt.	- Bữa chính: Ruốc cá, thịt; Canh chua cá.	- Bữa chính: Thịt bò xào củ quả; Canh xương củ, quả.	- Bữa chính: Lạc vùng, canh xương rau.
	Chiều	- Bữa phụ: Bánh gạo.	- Bữa phụ: Chè đỗ đen.	- Bữa phụ: Bánh ngọt	- Bữa phụ: Sữa đậu nành.	- Bữa phụ: Bánh quy.
		- Bữa chính: Cháo thịt.	- Bữa chính: Thịt lợn rau củ; Canh xương rau.	- Bữa chính: Cháo xương thịt lợn.	- Bữa chính: Thịt xào trứng; Canh xương rau.	- Bữa chính: Bún tươi thịt gà.
Mẫu giáo	Sáng	- Ăn sáng: Bún tươi thịt gà.	- Ăn sáng: Phở tươi thịt bò.	- Ăn sáng: Sôi thịt lợn.	- Ăn sáng: Bún khô thịt lợn.	- Ăn sáng: Cháo thịt.
	Chiều	- Bữa chính: Trứng dán rim cà chua; Canh xương rau.	- Bữa chính: Thịt lợn xào giá đỗ; Canh rau thịt.	- Bữa chính: Ruốc cá, thịt; Canh chua cá.	- Bữa chính: Thịt bò xào củ, quả; Canh xương củ, quả.	- Bữa chính: Lạc vùng, canh xương rau.
		- Bữa phụ: Cháo thịt.	- Bữa phụ: Chuối chín, Chè đỗ đen.	- Bữa phụ: Cháo xương thịt lợn.	- Bữa phụ: Sữa đậu nành, bánh.	- Bữa phụ: Bún tươi thịt gà.



Hiệu trưởng

Đặng Thị Hải Yến

Phụ trách bán trú

Phạm Thị Vinh