

**THỰC ĐƠN CỦA TRẺ NĂM HỌC 2024 – 2025**  
**(Tuần 01 tháng 4 từ ngày 31/3 đến ngày 04/4/2025)**

*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)*

		<b>Thứ 2</b>	<b>Thứ 3</b>	<b>Thứ 4</b>	<b>Thứ 5</b>	<b>Thứ 6</b>
<b>Nhà trẻ</b>	<b>Sáng</b>	- Ăn sáng: Bún khô thịt gà.  - Bữa chính: Trứng hấp thịt; Canh thịt, rau.	- Ăn sáng: Phở tươi thịt bò.  - Bữa chính: Thịt lợn rim đậu phụ, om cà chua; Canh xương rau.	- Ăn sáng: Sôi thịt lợn băm.  - Bữa chính: Ruốc cá. Canh cá nấu dưa chua.	- Ăn sáng: Bún tươi thịt lợn.  - Bữa chính: Thịt bò xào giá đỗ; Canh xương rau, củ, quả.	- Ăn sáng: Cháo thịt.  - Bữa chính: Lạc vừng, canh xương rau.
	<b>Chiều</b>	- Bữa phụ: Chuối chín.  - Bữa chính: Cháo thịt.	- Bữa phụ: Chè bí đỏ.  - Bữa chính: Thịt lợn rau củ; Canh xương rau.	- Bữa phụ: Bánh gạo.  - Bữa chính: Cháo xương thịt lợn.	- Bữa phụ: Sữa đậu nành.  - Bữa chính: Thịt xào trứng; Canh xương rau.	- Bữa phụ: Dưa hấu.  - Bữa chính: Bún khô thịt gà.
<b>Mẫu giáo</b>	<b>Sáng</b>	- Ăn sáng: Bún khô thịt gà.  - Bữa chính: Trứng hấp thịt; Canh thịt, rau.	- Ăn sáng: Phở tươi thịt bò.  - Bữa chính: Thịt lợn rim đậu phụ, om cà chua; Canh xương rau.	- Ăn sáng: Sôi thịt lợn băm.  - Bữa chính: Ruốc cá. Canh cá nấu dưa chua.	- Ăn sáng: Bún tươi thịt lợn.  - Bữa chính: Thịt bò xào giá đỗ; Canh xương rau, củ, quả.	- Ăn sáng: Cháo thịt.  - Bữa chính: Lạc vừng, canh xương rau.
	<b>Chiều</b>	- Bữa phụ: Cháo thịt.	- Bữa phụ: Bánh, chè bí đỏ.	- Bữa phụ: Cháo xương thịt lợn.	- Bữa phụ: Sữa đậu nành, bánh.	- Bữa phụ: Bún khô thịt gà.



**Hiệu trưởng**

**Đặng Thị Hải Yến**

**Phụ trách bán trú**

**Phạm Thị Vinh**