
























**THỰC ĐƠN TUẦN I THÁNG 04 NĂM 2026 ( Từ ngày 01 / 04 /2026 đến ngày 03 / 04 /2026)**  
**THỰC ĐƠN TUẦN III THÁNG 04 NĂM 2026(Từ ngày 13 /04/2026 đến ngày 17 / 04 /2026)**

Thời gian	Bữa trưa (10h05' - 10h25')	Bữa phụ NT ( 14h00' Bữa phụ MG (15h15')	Bữa phụ MG ( 14h00')	Bữa chiều NT (15h15')
<b>Thứ Hai</b>	<p>Cơm gạo bắc thơm + Trứng cuộn thịt lợn hấp + Thịt lợn nạc thịt gà sốt cà chua TM : Chuối</p> <p>Canh rau mùng tơi nấu cáy</p>    	<p>Sữa bột vinamilk</p> 	<p>Xôi đậu xanh Ruốc thịt lợn nạc</p> 	<p>Miến sợi bún nấu thịt bò, lá thơm</p> 
<b>Thứ Ba</b>	<p>Cơm gạo bắc thơm + Thịt lợn nạc xào su hào, cà rốt+Ruốc cá trắm, thịt nạc</p> <p>Canh rau cải ngọt nấu ngao</p> 	<p>MG:sữa chua probi:NT:Sữa bột vinamilk</p> 	<p>Miến mọc cà chua , hành lá</p> 	<p>Cơm gạo bắc thơm+ thịt vai rim đậu phụ cà chua + Canh bí xanh nấu thịt sườn</p> 
<b>Thứ Tư</b>	<p>Cơm gạo bắc thơm + Tôm rim thịt lợn nạc đậu phụ cà chua TM: Dưa hấu</p> <p>Canh rau cải bắp nấu thịt nạc</p> 	<p>MG+NT: Sữa bột Vinamilk</p> 	<p>Cháo thịt gà đậu xanh ,khoai tây</p> 	<p>Phở thịt gà lá mùi</p> 
<b>Thứ Năm</b>	<p>Cơm gạo bắc thơm + Chả nem rán + Thịt bò xào giá đỗ</p> <p>Canh bầu nấu tép đồng</p> 	<p>NT:Sữa bột vinamilk MG: Sữa chua Vinamilk</p> 	<p>Miến phở nấu riêu cua , cà chua</p> 	<p>Cơm gạo bắc thơm+ Trứng vịt rán + Canh rau tơi nấu cua đồng</p> 
<b>Thứ Sáu</b>	<p>Cơm gạo bắc thơm + Thịt nạc xào nấm hương, cà rốt + Thịt lợn săn kho tàu</p> <p>Canh bí xanh nấu thịt nạc</p> 	<p>NT+MG: Sữa bột Vinamilk</p> 	<p>Cháo thịt nạc bí đỏ, khoai lang</p> 	<p>Cháo thịt vịt, khoai lang</p> 

**Người lên thực đơn**



**Nguyễn Thị Vân**























**Phó Hiệu Trưởng PT**



**Nguyễn Thị Nhâm**

**THỰC ĐƠN TUẦN I I THÁNG 04 NĂM 2026 ( Từ ngày 06 /04 /2026 đến ngày 10 /04/2026)**

**THỰC ĐƠN TUẦN IV THÁNG 04 NĂM 2026( Từ ngày 20/04/2026 đến ngày 24 /04 /2026)**

Thời gian	Bữa trưa (10h05' - 10h25')	Bữa phụ NT ( 14h00') Bữa phụ MG (15h15')	Bữa phụ MG ( 14h00')	Bữa chiều NT (15h15')
<b>Thứ Hai</b>	Cơm gạo bắc thơm Thịt lợn nạc đậu phụ sốt cà chua + sup lơ xào thịt bò TM: Cam ngọt 	NT+MG:Sữa bột Vinamilk 	Cháo thịt vịt , khoai lang , đậu xanh 	Cháo tôm , cà rốt 
	Canh ngao nấu rau cải ngọt 			
<b>Thứ Ba</b>	Cơm gạo bắc thơm +Thịt gà xào cà rốt nấm hương +Trứng cút kho thịt lợn sấn 	NT:Sữa bột Vinamilk MG:Sữa chua Vinamilk 	Xôi gấc , cốt dừa 	Cơm gạo bắc thơm Trứng đúc thịt Canh rau cải chip nấu tép đồng 
	Canh rau toi nấu cáy 			
<b>Thứ Tư</b>	Cơm gạo bắc thơm + Tôm xào cải bắp + Ruốc thịt lợn , đồ lạc TM:Thanh long Canh rau củ nấu thịt sườn 	NT+MG:Sữa bột Vinamilk 	Miến sợi bún thịt nạc, giá đỗ , rau mùi 	Cháo tim cật , đồ xanh 
	Cơm gạo bắc thơm + Chả cá trắm+ Thịt lợn nạc xào su su Canh rau cải canh nấu cua đồng 	MG:Sữa chua probi: NT: Sữa bột Vinamilk 	Cháo ngao, thịt lợn nạc, cà rốt , thì là 	Cơm gạo bắc thơm + Thịt lợn nạc vai rim đậu phụ Canh bí đỏ nấu thịt nạc 
<b>Thứ Năm</b>	Cơm gạo bắc thơm +Thịt lợn ba chỉ kho tàu + Giá đỗ xào tim cật Canh bí xanh nấu tôm 	MG+NT: Sữa bột Vinamilk 	Miến sợi bún nấu thịt nạc , cà chua, hành lá 	Miến phở nấu thịt bò , cà chua 

**Người lên thực đơn**



**Nguyễn Thị Vân**

**Phó Hiệu Trưởng PT**



**Nguyễn Thị Nhâm**

|

