

THỰC ĐƠN TUẦN 1-THÁNG 11

THỨ/ NGÀY	BUỔI SÁNG 7h35 – 8h15	8h45 – 9h	BUỔI TRƯA 10h00 – 11h30				XÉ CHIỀU		NGOÀI GIỜ
			NHÀ TRẺ	MẪU GIÁO			14h15- 15h00		
				MẶN	CANH+ XÀO	T.MIỆNG (Theo mùa)			
Thứ hai 04/11/19	Xôi gà Sữa vinamilk	Nước cam	Cháo cá diêu hồng, cà rốt	Chả cá kho thơm	Canh khoai củ nấu sườn Đậu cô ve xào	Thanh long	Soup tơ vương	Nước ép sơ ri	Chả trứng, tôm chung Canh rau ngát
Thứ ba 05/11/19	Bún cá lóc Sữa vinamilk	Nước ép cà rốt	Cháo bò bông cải	Xiêu mại sốt chanh dây	Canh bí đao nấu tôm Cải thảo xào	Chôm chôm	Hủ tiếu tôm	Sữa Vinamilk	Gà hầm đậu Hà Lan Canh khoai mỡ
Thứ tư 06/11/19	Miến thịt heo Sữa vinamilk	Nước ép thơm, cà rốt	Cà ri gà	Mực thịt rim sốt cà chua	Canh chua cá ba sa Bầu xào	Dưa hấu	Nui nấu thịt vịt	Sữa đậu xanh	Cá Diêu hồng sốt chanh dây Canh bí xanh
Thứ năm 07/11/19	Bánh canh sườn Sữa vinamilk	Propi	Cháo tôm, cà rốt	Thịt gà kho gừng	Canh bí đỏ nấu thịt Rau muống xào tỏi	Quýt	Cháo lươn	Sữa vinamilk	Tôm kho tàu Canh bí đỏ
Thứ sáu 08/11/19	Mực nấu thịt Sữa vinamilk	Nước ép cà rốt	Cháo gà bí đỏ	Trứng cút bọc thịt heo	Canh chua bạc hà, chả cá Dưa leo xào	Đu đủ chín	Phở gà	Sữa đậu nành	Cá lóc kho tộ Canh đậu hủ rong biển
Thứ bảy 09/11/19	Bún cá basa file Sữa vinamilk	Sữa chua	Cháo bò rau củ	Tôm xào rau củ	Canh bí đao thịt bò Cải thìa xào	Nho xanh	Cháo hải sản	Sữa vinamilk	

(*) Thực đơn có thể điều chỉnh tùy theo tình hình thực tế

THỰC ĐƠN TUẦN 2-THÁNG 11

THỨ/ NGÀY	BUỔI SÁNG 7h35 – 8h15	8h45 – 9h	BUỔI TRƯA 10h00 – 11h30				XE CHIỀU		NGOÀI GIỜ
			NHÀ TRẺ	MẪU GIÁO			14h15- 15h00		
				MẶN	CANH+ XÀO	T.MIỆNG (Theo mùa)			
Thứ hai 11/11/19	Nui nấu hải sản Sữa vinamilk	Bánh Plan	Cháo cá điều hồng, cà rốt	Cá chiên xù sốt tôm	Canh khoai sọ nấu thịt bò Cải bó xôi xào	Chuối sứ	Soup măng tây cua gà	Nước ép ổi	Chả trứng, tôm chung Canh rau ngót
Thứ ba 12/11/19	Cháo nghêu Sữa vinamilk	Nước ép cà chua	Cháo bò bông cải	Cà ri lươn	Canh mướp cua đồng Bông cải xào	Dưa hấu	Xôi đậu xanh, xúc xích	Sữa Vinamilk	Gà hầm đậu Hà Lan Canh khoai mỡ
Thứ tư 13/11/19	Bún bò viên Sữa vinamilk	Nước cam	Cháo cá thu rau cải	Cà ri lươn	Canh rau cải nấu tôm Dưa leo xào	Xoài	Phở xào thập cầm	Sữa óc chó yến mạch	Cá Diêu hồng sốt chanh dây Canh bí xanh
Thứ năm 14/11/19	Bánh đa mực Sữa vinamilk	Nước chanh dây	Cháo tôm, cà rốt	Vịt nấu ngũ quả	Canh bầu nấu thịt Rau muống xào	Đu đủ chín	Miến sườn	Sữa vinamilk	Tôm kho tàu Canh bí đỏ
Thứ sáu 15/11/19	Bánh canh cua Sữa vinamilk	Nước ép thơm cà rốt	Cháo gà bí đỏ	Trứng cuộn tam sắc	Canh chua bạc hà, chả cá Bắp cải xào	Thanh long	Mì nấu hải sản	Sữa bí đỏ đậu phộng	Cá lóc kho tộ Canh đậu hủ rong biển
Thứ bảy 16/11/19	Bún cá basa file Sữa vinamilk	Sữa chua	Cháo bò rau củ	Tôm xào rau củ	Canh bí đao thịt bò Cải thìa xào	Nho xanh	Cháo hải sản	Sữa vinamilk	

(*) Thực đơn có thể điều chỉnh tùy theo tình hình thực tế

THỰC ĐƠN TUẦN 3-THÁNG 11

THỨ/ NGÀY	BUỔI SÁNG 7h35 – 8h15	8h45 – 9h	BUỔI TRƯA 10h00 – 11h30				XÉ CHIỀU		NGOÀI GIỜ
			NHÀ TRẺ	MẪU GIÁO			14h15- 15h00		
				MẶN	CANH+ XÀO	T.MIỆNG (Theo mùa)			
Thứ hai 17/11/19	Bánh canh tôm Sữa vinamilk	Probi	Cháo cá diêu hồng, cà rốt	Bò kho	Canh khoai mỡ nấu sườn Bông cải xào	Chuối	Soup cua thịt gà nui sao	Nước mát	Chả trứng, tôm chung Canh rau ngát
Thứ ba 18/11/19	Cháo óc heo đậu xanh Sữa vinamilk	Nước cam	Cháo bò bông cải	Trứng thịt kho	Canh cua Su su xào	Đu đủ	Mì nấu lươn	Sữa vinamilk	Gà hầm đậu Hà Lan Canh khoai mỡ
Thứ tư 19/11/19	Hủ tiếu tôm thịt Sữa vinamilk	Nước tắc	Cháo cá thu rau cải	Đùi gà chiên sốt chanh dây	Canh bí đỏ nấu thịt bò Bắp cải xào	Chôm chôm	Miến cá lóc	Sữa đậu xanh	Cá Diêu hồng sốt chanh dây Canh bí xanh
Thứ năm 20/11/19	Bánh đa hải sản Sữa vinamilk	Nước ép ổi	Cháo tôm, cà rốt	Cá basa kho tộ	Canh chua tôm mực Đậu cove xào	Xoài	Cà ri sườn, gà – bánh mì	Sữa vinamilk	Tôm kho tàu Canh bí đỏ
Thứ sáu 21/11/19	Bún gạo hải sản Sữa vinamilk	Sữa chua	Cháo gà bí đỏ	Thịt kho củ cải	Canh đu đủ nấu thịt bò Cải thìa xào	Thanh long	Cháo thập cẩm	Sữa đậu đỏ	Cá lóc kho tộ Canh đậu hũ rong biển
Thứ bảy 22/11/19	Bún cá basa file Sữa vinamilk	Sữa chua	Cháo bò rau củ	Tôm xào rau củ	Canh bí đao thịt bò Cải thìa xào	Nho xanh	Cháo hải sản	Sữa vinamilk	

(*) Thực đơn có thể điều chỉnh tùy theo tình hình thực tế

THỰC ĐƠN TUẦN 4-THÁNG 11

THỨ/ NGÀY	BUỔI SÁNG 7h35 – 8h15	8h45 – 9h	BUỔI TRƯA 10h00 – 11h30				XÉ CHIỀU		NGOÀI GIỜ
			NHÀ TRẺ	MẪU GIÁO			14h15- 15h00		
				MẶN	CANH+ XÀO	T.MIỆNG (Theo mùa)			
Thứ hai 25/11/19	Cháo sườn non hầm hạt sen Sữa vinamilk	Sữa chua	Cháo cá diêu hồng, cà rốt	Cá ngữ sốt cà chua	Canh rau dền nấu thịt băm Đậu cô ve xào	Chôm chôm	Nui bò cà rốt	Nước sâm	Chả trứng, tôm chung Canh rau ngát
Thứ ba 26/11/19	Bún tôm thịt Sữa vinamilk	Nước chanh	Cháo bò bông cải	Thịt kho trứng cút	Canh bí đỏ hầm xương thịt Đậu đũa xào	Táo Mỹ	Bánh canh hải sản	Sữa vinamilk	Gà hầm đậu Hà Lan Canh khoai mỡ
Thứ tư 27/11/19	Miến nấu thịt bò Sữa vinamilk	Nước ép thơm	Cháo cá thu rau cải	Bò hầm cà rốt	Canh rau ngót nấu thịt bò Rau muống xào	Dưa hấu	Cháo yến mạch	Sữa đậu nành	Cá Diêu hồng sốt chanh dây Canh bí xanh
Thứ năm 28/11/19	Mì Ý xào hải sản Sữa vinamilk	Nước cam	Cháo tôm, cà rốt	Trứng hấp thịt	Canh bầu nấu tôm Dưa leo xào	Xoài	Phở gà	Sữa vinamilk	Tôm kho tàu Canh bí đỏ
Thứ sáu 29/11/19	Bánh canh gà rau củ Sữa vinamilk	Rau câu dừa	Cháo gà bí đỏ	Tôm thịt nạc sốt cà chua	Canh chua thịt bò Cải thìa xào	Đu đủ chín	Hủ tiếu thịt nạc	Nước tắc	Cá lóc kho tộ Canh đậu hủ rong biển
Thứ bảy 30/11/19	Bún cá basa file Sữa vinamilk	Sữa chua	Cháo bò rau củ	Tôm xào rau củ	Canh bí đao thịt bò Cải thìa xào	Nho xanh	Cháo hải sản	Sữa vinamilk	

() Thực đơn có thể điều chỉnh tùy theo tình hình thực tế*