

THỰC ĐƠN CẤP TIÊU HỌC AN LÃO

TUẦN 5 (Từ ngày 30/09 / 2024 đến ngày 04/10 / 2024)

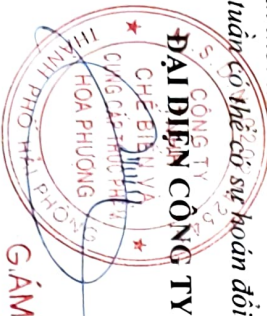
I: Thực đơn bữa ăn trưa cho 01 học sinh Tiêu Học như sau:

STT	MÓN ĂN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
		30/09/2024	01/10/2024	02/10/2024	03/10/2024	04/10/2024
1	Món mặn 1 (S.food 1)	Giò sống viên thịt sốt cà chua	Gà chiên mắm	Chà lụa rim mắm hành	Thịt heo trứng kho tàu	Cá filets chiên giòn
2	Món mặn 2 (S.food 2)	Trứng chiên nấm kim châm, cà rốt	Khoai tây xào thịt	Thịt băm xào ngô ngọt		Thịt băm xào thập cẩm
3	Món rau/Tráng miệng (Vegetable)	Dưa hấu	Chuối	Bắp cải, cà rốt luộc/xào	Cải thảo xào	Ới
4	Món Canh (Soup)	Canh thịt nấu chua	Canh xương gà bí xanh	Canh bí đỏ đậu xanh, nấu thịt	Canh cua nấu bầu	Canh bắp cải nấu thịt nạc xay
5	Tinh bột (Starch)	Cơm trắng (gạo dẻo thơm)	Cơm trắng (gạo dẻo thơm)	Cơm trắng (gạo dẻo thơm)	Cơm trắng (gạo dẻo thơm)	Cơm trắng (gạo dẻo thơm)
6	Bữa xế bữa phụ	Sữa tiết trùng hộp KK Ba vì	Bánh mỳ nhỏ	Sữa tiết trùng Nuví nutifood	Bánh nabai socola	Sữa chua ăn Ba vì

II: Thông tin ghi chú:

1. Thực đơn được xây dựng theo "Thực Đơn Cân Bằng Dinh Dưỡng" được thực hiện bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo và Viện Dinh Dưỡng Quốc gia với mục tiêu cân đối về dinh dưỡng (đáp ứng đủ nhu cầu khuyến nghị về năng lượng theo lứa tuổi và đảm bảo cân đối giữa chất P.L.G theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam" năm 2016) và ngon miệng.

2. Do tình hình thời tiết có nhiều ảnh hưởng đến sản lượng và việc thu hoạch rau củ quả gieo trồng/ việc thu hoạch thủy hải sản của các nhà cung cấp nên thực đơn của công ty trong tuần có thể có sự hoàn đổi ngày/ thay đổi.



ĐẠI DIỆN CÔNG TY

GẤM ĐỐC

Nguyễn Thị Nhung



ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG

THIÊN TRƯỜNG

Vũ Hồng Diệp