

CÔNG TY TNHH PHÁT TRIỂN VÀ THƯƠNG MẠI THỰC PHẨM HẢI PHÒNG

MST: 0202185258

Số điện thoại: 0916500866 - Email: [hoasuafoodhn@gmail.com](mailto:hoasuafoodhn@gmail.com)

## THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HỌC SINH TIỂU HỌC

Tuần: 7 (từ ngày 20-10-2025 đến ngày 26-10-2025)



| THỨ   | BỮA TRƯA                 |                           |                         |                                    |                         |                           | BỮA PHỤ CHIỀU        |
|-------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|
|       | Món mặn 1<br>(S.food 1)  | Món mặn 2<br>(S.food 2)   | Món rau<br>(Vegettable) | Món canh<br>(Soup)                 | Tinh bột<br>(Carbs)     | Tráng miệng<br>(Desserts) |                      |
| Thứ 2 | Gà chiên KFC             | Thịt lợn xay xào ngũ sắc  | Bắp cải xào             | Thịt lợn xay nấu canh chua         | Cơm trắng (gạo tẻ thơm) | Dưa hấu                   | Sữa chua uống MONO   |
| Thứ 3 | Thịt lợn xay sốt cà chua | Đậu hũ tẩm hành           | Cải thảo xào            | Canh rau ngót, thịt lợn băm        | Cơm trắng (gạo tẻ thơm) | Thanh long                | Sữa Nutrifood        |
| Thứ 4 | Tôm ram mặn ngọt         | Trứng tráng cuộn          | Bí xanh xào             | Canh bí đỏ, đậu xanh, thịt lợn băm | Cơm trắng (gạo tẻ thơm) | Dưa hấu                   | Sữa chua Yakult      |
| Thứ 5 | Giò lụa rim tiêu         | Thịt lợn hầm củ quả       | Bắp cải xào             | Canh cải xanh, nấu thịt lợn băm    | Cơm trắng (gạo tẻ thơm) | Thanh long                | Bánh Oliver nhân nho |
| Thứ 6 | Cá filet chiên giòn      | Thịt lợn xào susu, cà rốt | Cải ngọt xào tỏi        | Canh bí xanh nấu thịt lợn xay      | Cơm trắng (gạo tẻ thơm) | Dưa hấu                   | Sữa HaNoimilk        |

### \*Thông tin ghi chú:

Dựa theo phần mềm xây dựng "Thực đơn cân bằng dinh dưỡng". Thực hiện, đào tạo của Công ty Ajinomoto Việt Nam và Viện Dinh dưỡng Quốc gia. Công ty và nhà trường xây dựng thực đơn nhằm cân đối chất P: L: G theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam"

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



GIAM ĐỐC

Trần Xuân Hòa