

THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HỌC SINH TIỂU HỌC*Tuần: 11 (từ ngày 17/11 đến ngày 23/11/2025)**I: Thực đơn bữa ăn trưa cho 01 học sinh Tiểu Học như sau:*

BỮA ĂN	THÀNH PHẦN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
BỮA TRƯA	Món mặn 1 (<i>S.food 1</i>)	Thịt lợn xay, đậu phụ sốt	Gà kho gừng	Thịt lợn xay rang mắm, hành	Tôm ram mặn ngọt	Pate hấp cách thủy/ khoai tây chiên
	Món mặn 2 (<i>S.food 2</i>)	Trứng đảo bông	Thịt lợn xào susu, cà rốt	Đậu rán tằm hành	Thịt lườn gà sốt nấm	Trứng đúc thịt rán cuộn
	Món rau (<i>Vegetable</i>)	Bí ngô non xào tỏi	Bắp cải, cà rốt xào	Bí đỏ cô tiên xào tỏi	Cải ngọt xào tỏi	Bắp cải, cà rốt xào
	Món Canh (<i>Soup</i>)	Canh ngao nấu chua	Canh bí đỏ, đậu xanh thịt lợn xay	Canh bí xanh, thịt lợn băm	Canh bí đỏ, đậu xanh thịt lợn xay	Canh cải nấu thịt lợn xay
	Tinh bột (<i>Carbs</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)
	Tráng miệng (<i>Desserts</i>)	Ồi thanh hà	Dưa hấu	Chuối	Củ đậu	Dưa hấu
BỮA PHỤ CHIỀU		Sữa hộp Nutrifood	Bánh mỳ Bibica	Sữa chua YAKULT	Bánh mỳ Bibica	Sữa hộp HaNoimill

II: Thông tin ghi chú:

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

ĐẠI DIỆN CÔNG TY**ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG**