

THỰC ĐƠN CẤP TIÊU HỌC AN LÃO

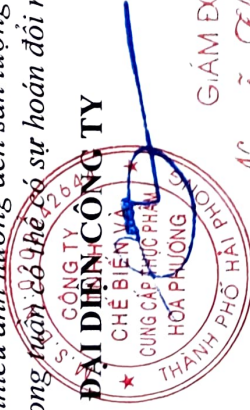
TUẦN 13 (Từ ngày 25/11/2024 đến ngày 29/11/2024)

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

| STT | MÓN ĂN | THỨ 2 25/11/2024 | THỨ 3 26/11/2024 | THỨ 4 27/11/2024 | THỨ 5 28/11/2024 | THỨ 6 29/11/2024 |
|-----|---------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 | Món mặn 1 | Thịt băm rang hành | Nem thịt rán | Thịt gà chiên | Cá Fillet chiên | Thịt bò sốt vang |
| 2 | Món mặn 2 | Trứng cuộn | Thịt xay xào ngô ngọt | Đậu hũ chiên sóc sả tỏi | Thịt xay xào khoai tây | Chả chia que mía |
| 3 | Món rau/Tráng miệng | Ôi lê | Dưa hấu | Củ đậu | Bí bao tử xào | Chuối tiêu hồng |
| 4 | Món Canh | Canh ngao nấu chua | Canh cải xanh nấu thịt bằm | Canh cua mùng tơi | Canh cải thảo nấu thịt bằm | Canh mộc náu củ quả |
| 5 | Tinh bột | 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 Ka Ka Ba vi | Bánh bông lan Tipo + bánh gạo | Sữa tiết trùng hộp Nuvui Nutifood | Bánh mì tươi | Sữa chua |

II: Thông tin ghi chú:

- 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.
- 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 hoán đổi ngày/ thay đổi.



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thị Thùy



HIỆU TRƯỞNG

Vũ Hồng Diệp