

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ
NĂM HỌC 2022-2023

Tuần: 1 (Từ ngày 31/10 - 04/11/2022)

Tháng 11/2022

Thứ - ngày	Thực đơn	Ghi chú
Thứ hai 31/10/2022	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Giò sống hấp+ trứng xào</i>	
	Món canh: <i>Canh cải xanh nấu thịt</i>	
	Món xào: <i>Su su xào tỏi</i>	
	Tráng miệng: <i>Thanh long</i>	
Bữa phụ: <i>Chè đỗ xanh</i>		
Thứ ba 01/11/2022	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Thịt rim tôm</i>	
	Món canh: <i>Canh bí xanh nấu thịt nạc</i>	
	Món xào: <i>Cải thảo xào tỏi</i>	
	Tráng miệng: <i>Quả ổi</i>	
Bữa phụ: <i>Sữa đậu nành</i>		
Thứ tư 02/11/2022	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Thịt bò hầm</i>	
	Món canh: <i>Canh khoai tây cà rốt nấu thịt</i>	
	Món xào: <i>Đậu sốt cà</i>	
	Tráng miệng: <i>Dưa hấu</i>	
Bữa phụ: <i>Chè đỗ xanh</i>		
Thứ năm 03/11/2022	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Thịt gà rim gừng</i>	
	Món canh: <i>Canh bí xanh nấu xương gà</i>	
	Món xào: <i>Bắp cải xào</i>	
	Tráng miệng: <i>Củ đậu</i>	
Bữa phụ: <i>Cháo gà</i>		
Thứ sáu 04/11/2022	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Thịt rim chả cá</i>	
	Món canh: <i>Canh mồng tơi, mướp nấu cua</i>	
	Món xào: <i>Giá đỗ xào thịt</i>	
	Tráng miệng: <i>Dưa hấu</i>	
Bữa phụ: <i>Sữa Vinamilk</i>		



THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Hải An