

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ
NĂM HỌC 2022-2023

Tuần: 3 (Từ ngày 16/01 - 20/01/2023)

Tháng 01/2023

Thứ - ngày	Thực đơn	Ghi chú
Thứ hai 16/01/2023	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Sườn xào chua ngọt</i>	
	Món canh: <i>Canh bí đỏ nấu thịt</i>	
	Món xào: <i>Su su xào tỏi</i>	
Tráng miệng: <i>Quả ổi</i>		
Bữa phụ: <i>Chè đỗ xanh</i>		
Thứ ba 17/01/2023	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Thịt, trứng ngô non cuộn rán</i>	
	Món canh: <i>Canh bí xanh nấu thịt nạc</i>	
	Món xào: <i>Cải thảo xào tỏi</i>	
Tráng miệng: <i>Quýt</i>		
Bữa phụ: <i>Sữa đậu nành</i>		
Thứ tư 18/01/2023	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 thập cẩm</i>		
Thứ năm 19/01/2023	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Lườn gà xào nấm hương</i>	
	Món canh: <i>Canh bí xanh nấu xương gà</i>	
	Món xào: <i>Cải xanh xào tỏi</i>	
Tráng miệng: <i>Củ đậu</i>		
Bữa phụ: <i>Cháo gà</i>		
Thứ sáu 20/01/2023	Bữa trưa:	
	Món chính: <i>Cơm</i>	
	Món mặn: <i>Thịt rim chả cá</i>	
	Món canh: <i>Ngao nấu dọc mùng</i>	
	Món xào: <i>Su su xào tỏi</i>	
Tráng miệng: <i>Dưa hấu</i>		
Bữa phụ: <i>Sữa Vinamilk</i>		



TRƯỞNG ĐƠN VỊ

HIỆU TRƯỞNG

Phạm Thị Hải An