

THỰC ĐƠN NUÔI DƯỠNG TRẺ NĂM HỌC 2025-2026  
THỰC ĐƠN MÙA HÈ - TUẦN 1+3

THỨ	BỮA CHÍNH MG+NT ( NT từ 10h đến 11h Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30)	BỮA PHỤ NT, MG (Từ 14h đến 14h15)	BỮA CHIỀU MG ( Từ 15h đến 15h30)	BỮA CHIỀU NT (Từ 15h đến 15h30h)
	2	Cơm tấm Trứng vịt cuộn thịt lợn, hành hoa Canh rau cải ngọt nấu cua	Sữa bột Nuti food pha với nước ấm	Cháo chim câu đỗ xanh
3	Cơm tấm Đậu phụ sốt thịt lợn, cà chua Canh bí xanh nấu thịt sườn lợn	Sữa bột Nuti food pha với nước ấm	Bún riêu cua, cà chua, hành, mùi	Cơm tấm Thịt lợn rim cà chua Canh rau cải ngọt nấu cua
4	Cơm tấm Thịt gà om nấm hương Rau xào tam sắc (Súp lơ xanh, su hào, cà rốt, thịt lợn) Canh rau cải thảo nấu tép	Sữa bột Nuti food pha với nước ấm	Cháo gà hạt sen	Cháo gà hạt sen
5	Cơm tấm Cá trắm, thịt lợn, sốt cà chua, hành, thì là Canh rau ngót nấu cua	Sữa bột Nuti food pha với nước ấm	Bánh đa nấu thịt sườn lợn, rau cải ngọt	Cơm tấm Trứng vịt cuộn thịt lợn hành mùi Canh rau cải thảo nấu thịt lợn
6	Cơm tấm Ruốc thịt lợn, tôm Canh rau mồng tơi, mướp quả nấu ngao	Sữa bột Nuti food pha với nước ấm	Cháo khoai tây, cà rốt nấu thịt sườn lợn	Cháo khoai tây, cà rốt nấu thịt sườn lợn
7	Cơm tấm Thịt bò, thịt lợn sốt cà chua, hành tây Canh rau muống rau dền nấu thịt sườn lợn	Sữa bột Nuti food pha với nước ấm	Chè đỗ xanh bột năng	Cơm tấm Thịt lợn rim đậu phụ cà chua Canh rau ngót nấu thịt lợn

NGƯỜI LẬP

Đinh Thị Mai Phương



Nguyễn Thị Hiền

