

THỰC ĐƠN TUẦN 15: TỪ NGÀY 01/12 ĐẾN 05/12/2025

THỨ	SÁNG (7H00)	ĂN PHỤ (9H00)	ĂN TRƯA (10H30)	ĂN XE (14H00)	ĂN CHIỀU 15H30
HAI	Cháo thịt bò, bí đỏ, đậu xanh	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Trứng hấp thịt heo, nấm mèo Món canh: Canh bí xanh, tôm khô, thịt heo Món luộc: Rau dền	Nước cam	Bún gạo nấu tôm tươi, cải thìa
BA	Hũ tiếu nấu thịt heo, giá, hẹ	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Cá thu hấp sốt chanh dây Món canh: canh cải dúng, thịt heo, tôm khô Món xào: Su hào	yaourt	Nui xoắn nấu thịt bò, cà rốt, su su
TU	Phở khô nấu thịt gà, hành tây, rau thơm	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Thịt bò xào thơm Món canh: Canh Bầu nấu tôm khô, thịt heo Món luộc: Rau muống	Bánh Nabati	Cháo tim heo, hạt sen
NĂM	Bánh canh cá lóc rau cải xanh	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Thịt heo kho khoai tây Món canh: Canh đu đủ hầm xương heo Món xào: Mướp	Sữa chua uống	Bánh đa nấu tôm tươi, nấm rơm, cà chua
SÁU	Bún nấu thịt heo, giá, cà chua, đậu hũ	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Tôm tươi, thịt heo xào đậu cô ve Món canh: rau đay, mồng tơi, mướp nấu thịt heo, tôm khô Món luộc: Su su	Pudding	Cháo cá hồi, rau má

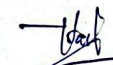
NHU CẦU NĂNG LƯỢNG CẦN CHO TRẺ TRONG MỘT NGÀY NHÀ TRẺ: 600-801KCAL, MẪU GIÁO: 615-865 KCAL



 Ký duyệt

Vũ Thị Thu

Người lên thực đơn


Trần Thị Anh