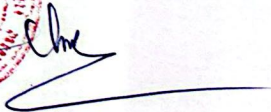


THỰC ĐƠN TUẦN 18: TỪ NGÀY 22/12 ĐẾN 26/12/2025

THỨ	SÁNG (7H00)	ĂN PHỤ (9H00)	ĂN TRƯA (10H30)	ĂN XE (14H00)	ĂN CHIỀU 15H30
HAI	Cháo dinh dưỡng	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Sườn ram sốt chua ngọt Món canh: Canh khoai mỡ hầm xương heo Món luộc: Cải thảo	Yaourt	Nui nấu thịt bò, cà rốt, su su
BA	Lẩu cua đồng	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Thịt gà, kho nấm rơm Món canh: Canh nấu thịt heo, giá, hẹ, tôm khô, đậu hũ non Món luộc: Cà rốt	Chuối cau	Phở khô nấu tôm tươi, cải thìa
TU	Hủ tiếu nấu thịt gà, nấm rơm, cà rốt	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Tôm tươi, thịt heo sốt chua ngọt Món canh: Canh cải thảo nấu tôm khô, thịt heo Món xào: Mướp xào	Bánh gạo	Cháo cá hồi, rau cải xanh
NĂM	Bánh canh cá, bắp cải	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Trứng hấp, đậu hũ non, thịt heo Món canh: Canh mồng tơi, rau đay, mướp nấu tôm khô Món luộc: Súp lơ	Sữa chua uống	MG: Cơm chiều dương châu NT: Cháo dinh dưỡng
SÁU	Bún gạo nấu thịt heo, cải bó xôi	SỮA Cocomas Grow IQ Pro	Món mặn: Lươn, thịt heo kho nghệ Món canh: Canh chua thịt gà, lá giang Món xào: cải thìa	Pudding	Cháo thịt bò, phô mai, bí đỏ

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


 Ký duyệt


Vũ Thị Thu

Người lên thực đơn


 Thái Thị Anh