

THỰC ĐƠN CỦA TRẺ NĂM HỌC 2025 – 2026
(Tuần 01 tháng 01 từ ngày 05 đến ngày 10/01/2026)

Nhà trẻ - Ăn tiêu chuẩn: 28.000đ - 04 bữa/01 ngày (02 bữa chính, 02 bữa phụ)
Mẫu giáo - Ăn tiêu chuẩn: 28.000đ - 03 bữa/01 ngày (01 bữa chính, 02 bữa phụ)

		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7
		- Ăn sáng: Bún tươi thịt gà. - Bữa chính: Trứng hấp thịt; Canh xương rau.	- Ăn sáng: Phở tươi thịt bò. - Bữa chính: Thịt lợn rim đậu phụ, om cà chua; Canh trai, hến, rau.	- Ăn sáng: Sôi thịt lợn. - Bữa chính: Cá sốt cà chua. Canh cá dưa chua.	- Ăn sáng: Bún khô thịt lợn. - Bữa chính: Thịt bò sốt vang; Canh xương rau, củ, quả.	- Ăn sáng: Cháo thịt. - Bữa chính: Lạc vùng, canh xương rau.	- Ăn sáng: Bún khô thịt lợn. - Bữa chính: Thịt bò xào củ quả; Canh xương củ, quả.
Nhà trẻ	Sáng						
	Chiều	- Bữa phụ: Bánh ngọt. - Bữa chính: Cháo thịt.	- Bữa phụ: Chè bí đỏ. - Bữa chính: Thịt lợn rau củ; Canh xương rau.	- Bữa phụ: Bánh gạo. - Bữa chính: Cháo xương thịt lợn.	- Bữa phụ: Sữa đậu nành. - Bữa chính: Thịt xào trứng; Canh xương rau.	- Bữa phụ: Bánh bông Lan. - Bữa chính: Bún tươi thịt gà.	- Bữa phụ: Bánh gạo. - Bữa chính: Phở tươi thịt lợn.
Mẫu giáo	Sáng	- Ăn sáng: Bún thịt gà. - Bữa chính: Trứng hấp thịt; Canh xương rau.	- Ăn sáng: Phở thịt bò. - Bữa chính: Thịt lợn rim đậu phụ, om cà chua; Canh hến, rau.	- Ăn sáng: Sôi thịt. - Bữa chính: Cá sốt cà chua. Canh cá dưa chua.	- Ăn sáng: Bún thịt lợn. - Bữa chính: Thịt bò sốt vang; Canh xương rau, củ, quả.	- Ăn sáng: Cháo thịt. - Bữa chính: Lạc vùng, canh xương rau.	- Ăn sáng: Bún khô thịt lợn. - Bữa chính: Thịt bò xào củ, quả; Canh xương củ, quả
	Chiều	- Bữa phụ: Cháo thịt.	- Bữa phụ: Bánh gạo, Chè bí đỏ.	- Bữa phụ: Cháo xương thịt lợn.	- Bữa phụ: Sữa đậu nành, bánh.	- Bữa phụ: Bún tươi thịt gà.	- Bữa phụ: Phở tươi thịt lợn.

Hiệu trưởng



Dặng Thị Hải Yến

Phụ trách bán trú

Phạm Thị Vinh