

BẢNG THỰC ĐƠN THÁNG 11
Năm học 2024-2025

TUẦN	BỮA	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
TUẦN 1 Từ ngày 4/11-8/11/2024	Trưa	Thịt heo nấu đậu ve	Thịt gà nấu cà rốt	Cá thu sốt cà	Trứng chiên thịt	Tôm rim thịt
		Canh cải ngọt nấu thịt nạc	Canh bầu	Canh rau dền - Thịt	Canh bí đỏ	Canh cải xanh tôm
	Cơm Trắng	Cơm Trắng	Cơm Trắng	Cơm Trắng	Cơm Trắng	
Chiều	Cháo lươn đậu xanh	Bún tôm thịt	Nui nấu thịt heo	phở nấu mọc	Bánh bông lan	
TUẦN 2 Từ ngày 11/11-15/11/2024	Trưa	Thịt heo nấu đậu khuôn	Thịt gà nấu cà rốt	Ruốc cá cam	Thịt bò hầm củ quả	Trứng cút kho thịt
		Canh cải ngọt nấu thịt heo	Canh bí xanh	Canh rau mồng toi nấu tôm	Canh bí đỏ	Canh rau ngót thịt nạc
	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm Trắng	
Chiều	Cháo tim heo	Bún thịt bò cà rốt	Nui nấu mọc cà chua	Phở thịt băm cà rốt	Sữa chua	
TUẦN 3 Từ ngày 18/11-22/11/2024	Trưa	Thịt heo nấu đậu ve	Thịt gà nấu cà rốt	Cá thu sốt cà	Trứng chiên thịt	Tôm rim thịt
		Canh cải ngọt nấu thịt nạc	Canh bầu	Canh rau dền - Thịt	Canh bí đỏ	Canh cải xanh tôm
	Cơm Trắng	Cơm Trắng	Cơm Trắng	Cơm Trắng	Cơm Trắng	
Chiều	Cháo lươn đậu xanh	Bún tôm thịt	Nui nấu thịt heo	phở nấu mọc	Bánh bông lan	
TUẦN 4 Từ ngày 25/11-29/11/2024	Trưa	Thịt heo nấu đậu khuôn	Thịt gà nấu cà rốt	Ruốc cá cam	Thịt bò hầm củ quả	Trứng cút kho thịt
		Canh cải ngọt nấu thịt heo	Canh bí xanh	Canh rau mồng toi nấu tôm	Canh bí đỏ	Canh rau ngót thịt nạc
	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm Trắng	
Chiều	Cháo tim heo	Bún thịt bò cà rốt	Nui nấu mọc cà chua	Phở thịt băm cà rốt	Sữa chua	

NGƯỜI LẬP

P. HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Thu Hồng

