

**THỰC ĐƠN TUẦN 2 tháng 02 ( 10/02-15/02/2025)**

Thời gian	Thứ Hai ngày 10/2/2025	Thứ Ba ngày 11/2/2025	Thứ Tư ngày 12/2/2025	Thứ Năm ngày 13/2/2025	Thứ Sáu ngày 14/2/2025	Thứ Bảy ngày 15/2/2025
<b>Buổi Sáng</b>	- Mỳ trứng nấu xương -uống sữa	- Bún riêu cua- uống sữa	- Hủ tiếu nam vang-uống sữa	- Bún bò huế- uống sữa	- Bánh mì xíu mại- uống sữa	- Cháo thịt cà rốt-uống sữa
<b>Phụ sáng</b>	- Chuối cau	Táo mỳ	- Đu đủ	- Quýt đường	- Lê đường	- Thanh long
<b>Buổi Trưa</b>	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng
	- <b>Mặn:</b> Thịt kho trứng	- <b>Mặn:</b> Cá kho tộ	- <b>Mặn:</b> Xíu mại	- <b>Mặn:</b> Tôm rim mặn	- <b>Mặn:</b> Gà kho thập cẩm	- <b>Mặn:</b> Thịt heo xốt cà chua
	- <b>Canh:</b> Đu đủ thịt băm	- <b>Canh:</b> Canh chua rau muống	- <b>Canh:</b> Canh rau ngót nấu thịt	- <b>Canh:</b> Canh bầu nấu tôm tươi	- <b>Canh:</b> Cua, rau đay, mướp, mồng tơi	- <b>Canh:</b> Bí xanh nấu thịt
	- <b>Xào (luộc):</b> Su Su, cà rốt	- <b>Xào (luộc):</b> Mướp xào	- <b>Xào (luộc):</b> đu đủ, cà rốt xào	- <b>Xào (luộc):</b> Bắp cải, cà rốt	- <b>Xào (luộc):</b> Khoai tây, cà rốt xào	- <b>Xào (luộc):</b> Su hào
<b>Buổi chiều</b>	- Bún gạo, tôm tươi, rau xanh	- Phở gà	- Súp bắp	- Nui sao nấu tôm rau củ	- Hủ tiếu thịt	- Mì tôm nấu thịt
<b>Phụ chiều</b>	- Bánh Plan		- Yaourt		- Yaourt	- Nước trái cây

Cấp dưỡng chính

  
Nguyễn Hồng Mỹ


  
BAN GIÁM HIỆU  
TRƯỜNG  
MẦM NON  
QUANG VINH  
  
Nguyễn Thị Duy Linh

## THỰC ĐƠN TUẦN 3 tháng 2 ( 17/02-22/02/2025)

Thời gian	Thứ Hai ngày 17/2/2025	Thứ Ba ngày 18/2/2025	Thứ Tư ngày 19/2/2025	Thứ Năm ngày 20/2/2025	Thứ Sáu ngày 21/2/2025	Thứ Bảy ngày 22/2/2025
<b>Buổi Sáng</b>	- Hủ tiếu xương- uống sữa	- mỳ ý bò băm- uống sữa	- Cháo gà, nấm huong-uống sữa	- Bún bò huế-uống sữa	- Nui xào bò - uống sữa	- Bún đa cua-uống sữa
<b>Phụ sáng</b>	- Đu đủ	- Mận	- Chuối cau	- Thơm ngọt	- Quýt đường	- Thanh long
<b>Buổi Trưa</b>	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng	- Cơm trắng
	- <b>Mặn:</b> Thịt kho tàu	- <b>Mặn:</b> Cá thu sốt cà	- <b>Mặn:</b> Xiu mại	- <b>Mặn:</b> Tôm rim mặn	- <b>Mặn:</b> Gà kho thập cẩm	- <b>Mặn:</b> Trứng chiên sốt cà chua
	- <b>Canh:</b> Cải xanh nấu thịt	- <b>Canh:</b> Khoai sọ hầm xương	- <b>Canh:</b> Cua, rau đay, mướp, mồng toi	- <b>Canh:</b> Cải bó xôi nấu thịt	- <b>Canh:</b> Tần ô nấu tôm tươi	- <b>Canh:</b> gà nấu lá giang
	- <b>Xào (luộc):</b> su hào, cà rốt xào	- <b>Xào (luộc):</b> Giá đậu, bông hẹ xào	- <b>Xào (luộc):</b> su su, cà rốt xào	- <b>Xào (luộc):</b> Củ quả luộc, muối mè	- <b>Xào (luộc):</b> Bông cải, cà rốt xào	- <b>Xào (luộc):</b> Bắp cải, cà rốt xào
<b>Buổi chiều</b>	- Nui sao hầm xương	- Hoàn thánh tôm,thịt, rau xanh	- Súp cua, măng tây	- Bún gạo, tôm tươi, rau xanh	- Hủ tiếu xương rau củ	- Cháo bí đỏ phô mai
<b>Phụ chiều</b>	- Yaourt		- Bánh Plan		- Sữa chua nước	- Nước quả

Cấp dưỡng chính


  
Đào Thị Ngọc Phương


  
BẢN GIÁM HIỆU  
TRƯỜNG  
MẦM NON  
QUANG VINH  
Nguyễn Thị Duy Linh