

# Trường: Mầm non Họa Mi

## THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY

Từ ngày: 9 / 9 / 2024 - 13 / 9 / 2024

THỨ BỮA	HAI	BA	TU	NĂM	SÁU	BẢY
	9/9/2024	10/9/2024	11/9/2024	12/9/2024	13/ 9 /2024	/ / 2024
SÁNG						
TRƯA	Thịt viên chiên sốt cà chua(Thịt xay, bột mì gói) Canh bầu nấu tôm	Trứng vịt chiên thịt xay. Bí đỏ nấu xương	Tôm rim thịt. Rau cải ngọt nấu thịt băm	Cá cam chiên giòn sốt cà chua, dứa. Rau ngọt nấu thịt	Thịt gà kho la gu ( khoai tây, Khoai lang) Bí xanh nấu tôm	
CHIỀU	Cháo gà nấu đậu xanh	Bún khô nấu thịt xay cà rốt	Mì quảng nấu thịt gà	Nui nấu xương Cà rốt, bắp mì.	Bánh mì kinh đô.	

Người lập thực đơn

Phạm Thị Liên

Hiệu trưởng



Lê Thị Lan

**Trường: Mầm non Họa Mi**  
**THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY**

**Từ ngày: 16/9/2024 - 20/9/2024**

<b>THỨ</b> <b>BỮA</b>	<b>HAI</b> 16/9/2024	<b>BA</b> 17/9/2024	<b>TU</b> 18/9/2024	<b>NĂM</b> 19/9/2024	<b>SÁU</b> 20/9/2024	<b>BAY</b> / /2024
<b>SÁNG</b>						
<b>TRƯA</b>	Tôm rim thịt Bí xanh nấu xươn	Thịt heo kho tàu (Thịt, trứng cút) Canh rau cải ngọt nấu thịt xay	Thịt gà kho gừng Bầu nấu tôm tươi	Thịt viên chiên sốt cà chua( thịt trứng, bột mì.) Canh bí đỏ nấu xương	Thịt bò kho thịt heo, khoai tây, cà rốt Rau ngót nấu thịt heo xay.	
<b>CHIỀU</b>	Cháo vịt nấu đậu xanh.	Bún riêu cua (Đậu khuôn, cua đồng, trứng, cà chua, thịt xay.)	Nui nấu thịt xay, bắp mì.	Phở bò ( Phở khô, thịt xay, cà rốt)	Bánh mì kinh đô	

**Người lập thực đơn**



**Phạm Thị Liên**

**Hiệu trưởng**



**Lê Thị Lan**

**Trường: Mầm non Họa Mi**  
**THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY**

Từ ngày: 23 / 9 / 2024 - 27 / 9 / 2024

THỨ	HAI	BA	TƯ	NĂM	SÁU	BẢY
BỮA	23/9/2024	24/9/2024	25/9/2024	26/9/2024	27/ 9 /2024	/ / 2024
SÁNG						
TRƯA	Thịt gà kho sả gừng. Canh giá đỗ, cà chua, đậu khuôn trắng nấu thịt xay.	Tôm rim thịt. Xương nấu cà rốt, khoai tây, khoai lang, củ dền.	Thịt viên chiên sốt cà chua( thịt xay, trứng). Canh rau cải thảo nấu thịt xay.	Thịt heo kho tàu ( thịt, trứng cút, dứa tươi.) Canh bầu, nấm dai nấu tôm tươi.	Cá diêu hồng sốt cà chua, dứa. Canh chua.	
CHIỀU	Cháo lươn nấu đậu xanh.	Nui nấu thịt xay, bắp mĩ.	Chè đậu đen, bột báng.	Bún bò ( Bún khô, thịt bò xay, cà rốt.	Bánh mì kinh đô.	

Người lập thực đơn

Phạm Thị Liên

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Lan

**Trường: Mầm non Họa Mi**  
**THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY**

Từ ngày: 30 / 9 / 2024 - 4 / 10 / 2024

THỨ BỮA	HAI	BA	TƯ	NĂM	SÁU	BẢY
	30/9/2024	1/9/2024	2/9/2024	3/9/2024	4/9/2024	/ / 2024
SÁNG						
TRƯA	Trứng vịt chiên thịt xay. Canh bí đỏ nấu xương	Thịt gà kho sả, gừng. Canh rau tạp tàng nấu nghêu.	Thịt viên chiên sốt cà chua( thịt xay, trứng, bột mì). Bầu nấu tôm tươi.	Bò kho (Cà rốt, khoai lang, Sả gói bò kho. Canh rau ngọt nấu thịt heo xay.	Cá cam sốt cà chua, dứa. Canh rong biển ( đậu hũ non. thịt xay, nấm)	
CHIỀU	Cháo tim, cật nấu đậu xanh.	Bún khô nấu thịt bò xay, cà rốt.	Nui nấu thịt xay bắp mỳ, cà rốt.	Phở gà, sả.	Bánh lá.	

Người lập thực đơn

Phạm Thị Liên

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Lan

# TRƯỜNG MẦM NON HỌA MI

## THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY

Từ ngày: 7/10/2024- 11/10/2024

THỨ BỮA	HAI	BA	TU	NĂM	SÁU
	7/10/2024	8/10/2024	9/10/2024	10/10/2024	11/10/2024
Sáng					
Trưa	- Tôm rim thịt - Canh củ quả nấu xương ( cà rốt, khoai tây, khoai lang, củ dền)	- Bò kho (Cà rốt, khoai lang, gói bò kho) - Canh rau tạp tàng nấu nghêu	- Cá diêu hồng chiên sốt cà chua, dứa - Canh chua.	- Thịt gà kho gừng, sả - Canh rong biển nấu tôm ( đậu hũ non, tôm, nấm.)	- Cá cam chiên giòn sốt cà chua , dứa - Bí đỏ nấu thịt xay
Chiều	Cháo gà nấu đậu xanh	Bún riêu cua ( Trứng, thịt, riêu cua, cà chua)	Cháo chim bồ câu nấu đậu xanh, cà rốt	Chè đậu đen, bột báng	Phở bò ( Phở khô, thịt bò xay, cà rốt)

Người lập thực đơn



Phạm Thị Liên

HIỆU TRƯỞNG



Lê Thị Lan

**TRƯỜNG MẦM NON HỌA MI**

**THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY**

*Từ ngày: 14/ 10/2024- 18/10/2024*

<b>THỨ</b> <b>BỮA</b>	<b>HAI</b>	<b>BA</b>	<b>TƯ</b>	<b>NĂM</b>	<b>SÁU</b>
	<b>14/10/2024</b>	<b>15/10/2024</b>	<b>16/10/2024</b>	<b>17/10/2024</b>	<b>18/10/2024</b>
Sáng					
Trưa	- Trứng vịt chiên thịt - Canh bầu nấu tôm, nấm dai	- Cá diêu hồng chiên sốt cà chua, dứa - Canh chua.	- Thịt gà nấu cà ri( khoai lang, khoai, tây, cà rốt, gói cà ri dầu) - Canh bí xanh nấu gà.	- Tôm rim thịt - Canh Bí đỏ nấu xương	- Bò kho (Cà rốt, khoai lang, gói bò kho) - Canh rau tạp tàng nấu nghêu
Chiều	- Cháo ếch nấu đậu xanh, bí đỏ	Phở bò( phở khô, thịt bò, cà rốt)	-Nui nấu thịt, cà rốt	- Bún riêu cua (bún khô, trứng, thịt)	Cháo vịt nấu đậu xanh

**Người lập thực đơn**



**Phạm Thị Liên**

**HIỆU TRƯỞNG**



**Lê Thị Lan**