**TRƯỜNG MẦM NON HỌA MI**

**THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY**

*Từ ngày: 14/ 10/2024- 18/10/2024*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **THỨ****BỮA** | **HAI** | **BA** | **TƯ** | **NĂM** | **SÁU** |
| **14/10/2024** | **15/10/2024** | **16/10/2024** | **17/10/2024** | **18/10/2024** |
| 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 HIỆU TRƯỞNG**

**Phạm Thị Liên Lê Thị Lan**