**TRƯỜNG MẦM NON HỌA MI**

**THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY**

*Từ ngày: 28/10/ 2024- 1/ 11 /2024*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **THỨ**  **BỮA** | **HAI** | **BA** | **TƯ** | **NĂM** | **SÁU** |
| **28/10/2024** | **29/10/2024** | **30/10/2024** | **31/10/2024** | **1/11/2024** |
| 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 tạp tàng nấu nghêu | - Cá diêu hồng sốt cà chua, dứa  - Canh chua. | - Thịt gà kho, gừng sả.  - Canh rong biển nấu tôm(nấm rơm, đậu hũ non, tôm tươi) | - Trứng vịt chiên thịt.  - nui nấu thịt, bắp mĩ. |
| Chiều | - Cháo gà nấu đậu xanh | - Bún riêu cua( Bún khô, trứng vịt,Thịt, riêu cua, cà chua) | Cháo bồ câu nấu đậu xanh, cà rốt. | Chè đậu đen, bột báng. | Phở bò( phở khô, thịt bò, cà rốt) |

**Người lập thực đơn HIỆU TRƯỞNG**

**Phạm Thị Liên Lê Thị Lan**