



## THỰC ĐƠN HỌC SINH MẦM NON VINSCHOOL

(Tham khảo)

Thời gian		Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6
<b>BỮA SÁNG</b>		Bún tôm thịt nấu chua	Cháo thịt bí đỏ, cà rốt	Phở gà	Hủ tiếu thịt băm	Cháo gà đậu xanh
		Sữa chua TH Truemilk	Sữa chua Vinamilk	Pho mai	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua TH Truemilk
<b>BỮA TRƯA</b>	<b>Món chính</b>	Thịt bò hầm củ sen	Cá Ba sa sốt chua ngọt	Thịt om đậu phụ kiểu Tứ Xuyên	Thịt gà chiên mắm	Cháo dinh dưỡng Mỳ nui sốt hải sản
	<b>Món cháo (Dành cho Học sinh ăn cháo)</b>	Cháo bò bí đỏ	Cháo hải sản rau xanh	Cháo thịt rong biển	Cháo gà đậu xanh	
	<b>Món rau</b>	Bí xanh, cà rốt hấp mềm	Cải chíp xào tỏi	Bắp cải xao cà chua	Củ quả luộc chấm Maggi	
	<b>Món canh</b>	Canh ngao mồng tơi	Canh thịt bò hành răm	Canh rau ngót nấu thịt	Canh cải ngọt nấu tôm	Khoai tây nghiền
	<b>Cơm</b>	Cơm trắng mềm	Cơm trắng mềm	Cơm trắng mềm	Cơm trắng mềm	
	<b>Tráng miệng</b>	Dưa lưới vỏ xanh	Thanh long	Xoài chín	Chuối tây chín	Dưa hấu đỏ
<b>BỮA CHIỀU</b>		Xôi trắng thịt kho tàu	Bún ngan	Cháo dinh dưỡng tổng hợp	Súp bò khoai tây ăn kèm bánh mì	Bún bò truyền thống
<b>ĂN NHỆ</b>		Sữa tươi không đường	Sữa tươi không đường	Sữa tươi không đường	Sữa tươi không đường	Sữa tươi không đường

Thực đơn có thể được điều chỉnh tùy theo tình hình thực tế nhưng không làm ảnh hưởng đến hàm lượng dinh dưỡng của học sinh.