**PHÒNG GD & ĐT DIỄN CHÂU**

 **TRƯỜNG MN DIỄN THÁI    THỰC ĐƠN TUẦN : TUẦN 1 THÁNG 11 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 04-08/11/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |  |
| **Thứ 2/4/11** | Cơm:- Thịt bò sốt cà chua- Vừng lạc- Rau cải ngọt xào thịt lợn- Canh bí nấu thịt lợn | Nước cam văt | Miến thịt lợn | Cơm:- Thịt bò sốt cà chua- Vừng lạc-Rau cải ngọt xào thịt lợn-Canh bí nấu thịt lợn | Miến thịt lợn |  |
| **Thứ 3/5/11** | Cơm:- Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn om đậu phụ- Mướp xào thịt bò - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Chuối tiêu | Cơm:-Thịt bò hầm-Canh đậu phụ cà chua | Cơm: - Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn om đậu phụ-- Mướp xào thịt bò - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường) |  |
| **Thứ 4/6/11** | Cơm:-Thịt lợn kho trứng cút-Tôm rim lạc-Giá xào tôm-Canh bí nấu tôm | Chè đậu đen | CơmThịt lợn ruốc bôngCanh rau sam nấu thịt lợn | Cơm:-Thịt lợn kho trứng cút-Tôm rim lạc-Giá xào tôm-Canh bí nấu tôm | Chè đậu đen | SHCM |
| **Thứ****5/7/11** | Cơm:- Thịt gà rim lá chanh- Đậu phụ omcà chua- Bầu xanh xào thịt lợn- Canh rau vặt nấu nước hầm xương gà | Sữa bí đỏ |  Cháo thịt bò củ quả đậu xanh | Cơm:- Thịt gà rim lá chanh- Đậu phụ omcà chua- Bầu xanh xào thịt lợn- Canh rau vặt nấu nước hầm xương gà | Sữa bí đỏ |  |
| **Thứ****6/8/11** | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Rau cải xào thịt bò-Canh rau vặt nấu tôm | Chuối tiêu | Cơm:-Tôm ruốc bông-Canh rau cải nấu thịt lợn. | Cơm: -Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Rau cải xào thịt bò-Canh rau vặt nấu tôm | Chuối tiêu |  |

**Người lập báng**

 **Đại diện nhà bếp**

 **Phan Thị nhung Nguyễn Thị Huyền**

**PHÒNG GD & ĐT DIỄN CHÂU**

 **TRƯỜNG MN DIỄN THÁI    THỰC ĐƠN TUẦN : TUẦN 2 THÁNG 11 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 11-15/11/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |
| **Thứ 2/11** | Cơm: -Thịt gà nấu xáo- Thịt lợn nấu thập cẩm- Bí xào lạc-Canh rauvặt nấu nước hầm xương gà | Sữa bò nóng | Miến thịt bò | Cơm: -Thịt gà nấu xáo- Thịt lợn nấu thập cẩm- Bí xào lạc-Canh rauvặt nấu nước hầm xương gà | Miến thịt bò |  |
| **Thứ 3/12** | Cơm:- Ruốc bông cá thu- Đậu phụ om cà chua- Đậu cô ve cà rốt xào thịt lợn- Canh rau cải bó xôi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường | Cơm-Thịt lợn nấu giả gà.- Canh rau cải ngọt nấu thịt lợn | Cơm:- Ruốc bông cá thu - Đậu phụ om cà chua- Đậu cô ve cà rốt xào thịt lợn- Canh rau cải bó xôi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường) |  |
| **Thứ 4/13** | Cơm: -Mọc thịt lợn-Thịt bò sốt cà chua- Bầu xanh xào tôm-Canh thịt lợn đậu phụ cà chua | Bánh ngào | Cơm:-Cá thu sốt cà chuaCanh bí nấu tôm | Cơm: -Mọc thịt lợn-Thịt bò sốt cà chua- Bầu xanh xào tôm-Canh thịt lợn đậu phụ cà chua | Bánh ngào |  |
| **Thứ 5/14** | Cơm:-Thịt gà nấu thập cẩm- Thịt lợn kho trứng cút-Cải ngọt xào thịt bò-Canh củ quả nước hầm xương gà | Chuối tiêu | Cháo thịt lợn nấu củ quả | Cơm:-Thịt gà nấu thập cẩm-Thịt lợn kho trứng cút-Cải ngọt xào thịt bò-Canh củ quả nấu nước hầm xương gà | Chuối tiêu |  |
| **Thứ 6/15** | Cơm:-Tôm đồng rim gấc- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí nấu tôm | Sữa Bí đỏ | Cơm- Mọc thịt lợn-Canh rau vặt nấu thịt lợn | Cơm:-Tôm đồng rim gấc- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí nấu tôm | Xôi đậu ruốc bông |  |

**Người lập báng Đại diện nhà bếp**

 **Phan Thị nhung Nguyễn Thị Huyền**

**PHÒNG GD & ĐT DIỄN CHÂU**

 **TRƯỜNG MN DIỄN THÁI    THỰC ĐƠN TUẦN : TUẦN 3 THÁNG 11 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 11-22/11/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |  |
| **Thứ 2/18** | Cơm:- Thịt bò sốt cà chua- Vừng lạc- Rau cải ngọt xào thịt lợn- Canh bí nấu thịt lợn | Nước cam văt | Miến thịt lợn | Cơm:- Thịt bò sốt cà chua- Vừng lạc-Rau cải ngọt xào thịt lợn-Canh bí nấu thịt lợn | Miến thịt lợn |  |
| **Thứ 3/19** | Cơm:- Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn om đậu phụ- Mướp xào thịt bò - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Chuối tiêu | Cơm:-Thịt bò hầm-Canh đậu phụ cà chua | Cơm: - Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn om đậu phụ-- Mướp xào thịt bò - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường) |  |
| **Thứ 4/20** | Cơm:-Thịt lợn kho trứng cút-Tôm rim lạc-Giá xào tôm-Canh bí nấu tôm | Chè đậu đen | CơmThịt lợn ruốc bôngCanh rau sam nấu thịt lợn | Cơm:-Thịt lợn kho trứng cút-Tôm rim lạc-Giá xào tôm-Canh bí nấu tôm | Chè đậu đen | SHCM |
| **Thứ****5/21** | Cơm:- Thịt gà rim lá chanh- Đậu phụ omcà chua- Bầu xanh xào thịt lợn- Canh rau vặt nấu nước hầm xương gà | Sữa bí đỏ |  Cháo thịt bò củ quả đậu xanh | Cơm:- Thịt gà rim lá chanh- Đậu phụ omcà chua- Bầu xanh xào thịt lợn- Canh rau vặt nấu nước hầm xương gà | Sữa bí đỏ |  |
| **Thứ****6/22** | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Rau cải xào thịt bò-Canh rau vặt nấu tôm | Chuối tiêu | Cơm:-Tôm ruốc bông-Canh rau cải nấu thịt lợn. | Cơm: -Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Rau cải xào thịt bò-Canh rau vặt nấu tôm | Chuối tiêu |  |

**Người lập báng**

 **Đại diện nhà bếp**

 **Phan Thị nhung Nguyễn Thị Huyền**

**PHÒNG GD & ĐT DIỄN CHÂU**

 **TRƯỜNG MN DIỄN THÁI    THỰC ĐƠN TUẦN : TUẦN 4 THÁNG 11 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 25-29/11/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |
| **Thứ 2/25** | Cơm: -Thịt gà nấu xáo- Thịt lợn nấu thập cẩm- Bí xào lạc-Canh rauvặt nấu nước hầm xương gà | Sữa bò nóng | Miến thịt bò | Cơm: -Thịt gà nấu xáo- Thịt lợn nấu thập cẩm- Bí xào lạc-Canh rauvặt nấu nước hầm xương gà | Miến thịt bò |  |
| **Thứ 3/26** | Cơm:- Ruốc bông cá thu- Đậu phụ om cà chua- Đậu cô ve cà rốt xào thịt lợn- Canh rau cải bó xôi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường | Cơm-Thịt lợn nấu giả gà.- Canh rau cải ngọt nấu thịt lợn | Cơm:- Ruốc bông cá thu - Đậu phụ om cà chua- Đậu cô ve cà rốt xào thịt lợn- Canh rau cải bó xôi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường) |  |
| **Thứ 4/27** | Cơm: -Mọc thịt lợn-Thịt bò sốt cà chua- Bầu xanh xào tôm-Canh thịt lợn đậu phụ cà chua | Bánh ngào | Cơm:-Cá thu sốt cà chuaCanh bí nấu tôm | Cơm: -Mọc thịt lợn-Thịt bò sốt cà chua- Bầu xanh xào tôm-Canh thịt lợn đậu phụ cà chua | Bánh ngào |  |
| **Thứ 5/28** | Cơm:-Thịt gà nấu thập cẩm- Thịt lợn kho trứng cút-Cải ngọt xào thịt bò-Canh củ quả nước hầm xương gà | Chuối tiêu | Cháo thịt lợn nấu củ quả | Cơm:-Thịt gà nấu thập cẩm-Thịt lợn kho trứng cút-Cải ngọt xào thịt bò-Canh củ quả nấu nước hầm xương gà | Chuối tiêu |  |
| **Thứ 6/29** | Cơm:-Tôm đồng rim gấc- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí nấu tôm | Sữa Bí đỏ | Cơm- Mọc thịt lợn-Canh rau vặt nấu thịt lợn | Cơm:-Tôm đồng rim gấc- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí nấu tôm | Xôi đậu ruốc bông |  |

**Người lập báng Đại diện nhà bếp**

 **Phan Thị nhung Nguyễn Thị Huyền**