**PHÒNG GD & ĐT DIỄN CHÂU**

 **TRƯỜNG MN DIỄN THÁI    THỰC ĐƠN TUẦN : TUẦN 1 THÁNG 10 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 30-9-4/10/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |
| **Thứ 2/30/9** | Cơm: -Thịt gà nấu xáo- Thịt lợn nấu thập cẩm- Bí xào lạc-Canh rauvặt nấu nước hầm xương gà | Sữa 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 3/1/10** | 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 | Thanh long | Miến 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 4/2/10** | 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 | SHCM |
| **Thứ 5/3/10** | 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 6/4/10** | 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 | Sữa bí đỏ |  |

**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 10 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 07-10/10/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |  |
| **Thứ 2/7/10** | 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 3/8/10** | 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 4/9/10** | Cơm:-Thịt lợn kho trứng cút-Tôm rim lạc-Giá xào tôm-Canh rau cải nấu thịt lợn | 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 rau cải nấu thịt lợn | Chè đậu đen |  |
| **Thứ5/10/10** | 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 |  |
| **Thứ6/11/10** | 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 3 THÁNG 10 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 14-18/10/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |
| **Thứ 2/14** | Cơm: -Thịt gà nấu xáo- Thịt lợn nấu thập cẩm- Bí xào lạc-Canh rauvặt nấu nước hầm xương gà | Sữa 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 3/15** | 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 | Thanh long | Miến 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 4/16** | 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 | SHCM |
| **Thứ 5/17** | 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 6/18** | 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 | Sữa bí đỏ |  |

**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 10 /2024**

 ***Thực hiện từ ngày: 21-25/10/2024***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |  |
| **Thứ 2/21** | 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 3/22** | 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 4/23** | Cơm:-Thịt lợn kho trứng cút-Tôm rim lạc-Giá xào tôm-Canh rau cải nấu thịt lợn | 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 rau cải nấu thịt lợn | Chè đậu đen |  |
| **Thứ****5/24** | 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****6/25** | 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**