**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 chua  Canh 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 | Cơm  Thịt lợn ruốc bông  Canh 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 chua  Canh 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 | Cơm  Thịt lợn ruốc bông  Canh 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**