**PHÒNG GD & ĐT DIỄN CHÂU**

 **TRƯỜNG MN DIỄN THÁI    THỰC ĐƠN TUẦN : TUẦN 1 THÁNG 03 /2025**

 ***Thực hiện từ ngày: 3-7/03/2025***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |  |
| **Thứ 2/3** | 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 3/4** | Cơm:- Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn đậu phụ om cà chua- Bắp cải xào thịt lợn - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Chuối tiêu | Cơm:-Thịt bò hầm-Canh bí nấu thịt lợn. | Cơm: - Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn đậu phụ om cà chua- Bắp cải xào thịt lợn - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường) |  |
| **Thứ 4/5** | 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****5/6** | Bánh phồng tômTôm tẩm bột chiên giònBò viên phô maiTrứng cuốnMiến thịt lợn cà chua.Củ quả luộcXôi ba màuThanh long+ cam | Chuối Tiêu | Miến thịt lợn cà chua | Bò viên phô maiTrứng cuốnXôi ba màu | Chuối Tiêu |  |
| **Thứ****6/7** | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Su hào cà rốt xào thịt bò-Canh rau vặt nấu tôm | Bánh mì trứng rán | Cơm:-Tôm ruốc bông-Canh rau cải nấu thịt lợn. | Cơm: -Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Su hào cà rốt xào thịt bò-Canh rau vặt 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 2 THÁNG 03 /2025**

 ***Thực hiện từ ngày: 10-14/03/2025***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |
| **Thứ 2/10** | 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 3/11** | 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 4/12** | Cơm: -Mọc thịt lợn-Thịt bò sốt cà chua- Su hào cà rốt xào thịt lợn-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- Su hào cà rốt xào thịt lợn-Canh thịt lợn đậu phụ cà chua | Sữa ngũ cốc dinh dưỡng |  |
| **Thứ 5/13** | Cơm:-Thịt gà nấu thập cẩm- Thịt lợn kho trứng cút-Cải ngọt xào thịt bò-Canh củ quả nước hầm xương gà | Thanh Long | 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 | Xôi gấc ruốc bông |  |
| **Thứ 6/14** | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí nấu tôm | Chuối tiêu | Cơm- Mọc thịt lợn-Canh rau vặt nấu thịt lợn | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí 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 03 /2025**

 ***Thực hiện từ ngày: 17-21/03/2025***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |  |
| **Thứ 2/17** | 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 3/18** | Cơm:- Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn đậu phụ om cà chua- Bắp cải xào thịt lợn - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Chuối tiêu | Cơm:-Thịt bò hầm-Canh bí nấu thịt lợn. | Cơm: - Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn đậu phụ om cà chua- Bắp cải xào thịt lợn - Canh rau mồng tơi nấu thịt bò | Sữa chua Vinamilk( có đường) |  |
| **Thứ 4/19** | 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****5/20** | Cơm:- Thịt gà rim lá chanh- Đậu phụ Sốt cà chua- Củ cải xào thịt lợn- Canh rau vặt nấu nước hầm xương gà | Sữa Bắp |  Cháo thịt bò củ quả đậu xanh | Cơm:- Thịt gà rim lá chanh- Đậu phụ Sốt cà chua- Củ cải xào thịt lợn- Canh rau vặt nấu nước hầm xương gà | Sữa Bắp |  |
| **Thứ****6/21** | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Su hào cà rốt xào thịt bò-Canh rau vặt nấu tôm | Bánh mì trứng rán | Cơm:-Tôm ruốc bông-Canh rau cải nấu thịt lợn. | Cơm: -Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng cuốn- Su hào cà rốt xào thịt bò-Canh rau vặt 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 4 THÁNG 03 /2025**

 ***Thực hiện từ ngày: 24-28/03/2025***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **Nhà trẻ** | **Mẫu giáo** | TP thay thế |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |
| **Thứ 2/24** | 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 3/25** | 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 4/26** | Cơm: -Mọc thịt lợn-Thịt bò sốt cà chua- Su hào cà rốt xào thịt lợn-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- Su hào cà rốt xào thịt lợn-Canh thịt lợn đậu phụ cà chua | Sữa ngũ cốc dinh dưỡng |  |
| **Thứ 5/27** | Cơm:-Thịt gà nấu thập cẩm- Thịt lợn kho trứng cút-Cải ngọt xào thịt bò-Canh củ quả nước hầm xương gà | Thanh Long | 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 | Xôi gấc ruốc bông |  |
| **Thứ 6/28** | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí nấu tôm | Chuối tiêu | Cơm- Mọc thịt lợn-Canh rau vặt nấu thịt lợn | Cơm:-Tôm thịt lợn rim mặn ngọt- Trứng gà đúc hẹ- Khoai tây cà rốt xào thịt lợn-Canh bí nấu tôm | Chuối tiêu |  |

**Người lập báng Đại diện nhà bếp**

**Phan Thị nhung Nguyễn Thị Huyền**