

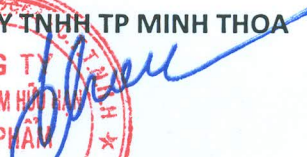
# THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG TIỂU HỌC ĐÔ THỊ VIỆT HƯNG

Đơn giá 25.000 VNĐ bao gồm 01 bữa ăn trưa, 01 bữa phụ chiều và thuế

(Thực đơn được xây dựng theo "Thực đơn cân bằng dinh dưỡng" được thực hiện bởi Bộ giáo dục và đào tạo và Viện Dinh Dưỡng Quốc Gia)

Tuần	Thứ	Món chính	Món mặn 1	Món mặn 2	Món xào	Món canh	Quà Chiều	Năng Lượng (1) kcal	Đáp ứng nhu cầu hàng ngày (%)	Tỉ Lệ (%)				Tổng số nguyên liệu (3) (loại)	Tổng lượng rau củ quả (4) (g)	Hàm Lượng muối (5) (g)
										P(2)	Protein động vật/ Protein Tổng	L(2)	G(2)			
<b>Tiêu Chuẩn</b>								523.5-710	30-40	13.0-20.0	≥48.0	20.0-30.0	50.0-65.0	≥10	86-140	≤2
Tuần 4	Hai		Thịt xào xả băm	Trứng tráng hành	Rau muống xào	Canh me chua	Bánh bông lan kính đô	682.2	38.5	17.4	52.2	26.4	54.5	10	100	16
	Ba		Thịt gà om nấm		Bắp cải cà rốt xào thịt	Canh bí nấu thịt gà	Sữa tươi vinamilk	674.8	37.6	16.8	60.2	24.8	56.4	12	110	14
	Tư		Chả cá sốt cà chua	Thịt rang hành	Su su cà rốt xào thịt	Canh cải xanh nấu thịt	Hoa quả	680.4	36.8	16.6	54.4	25.4	58.2	11	120	14
	Năm		Thịt rim mắm	Đậu rán tẩm hành	Bí đỏ xào tỏi	Canh rau mùng tơi	Sữa chua uống vinamilk	700.2	39.5	17.2	58.6	24.8	62.3	12	110	16
	Sáu		Phở gà+giò				Bánh mì bơ ruốc	662.4	35.6	16.4	53.2	27.2	57.2	10	92	16

Ghi chú : (1) Phần trăm năng lượng được tính trên tổng năng lượng mỗi ngày  
 (2) Phần trăm Protein, Lipid, Glucid được tính trên tổng năng lượng của một bữa  
 (3) Tổng số loại nguyên liệu sử dụng trong thực đơn, không bao gồm gia vị  
 (4) Tổng lượng rau củ quả trong thực đơn, chưa bao gồm trái cây tráng miệng  
 (5) Tổng lượng muối từ các gia vị chứa muối sử dụng trong thực đơn

**CÔNG TY TNHH TP MINH THOA**  
 S.Đ. K.K.D. 163672  
 CÔNG TY TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN THỰC PHẨM MINH THOA  
 0. HAI SÁ TRUNG - TP. HÀ NỘI  
  
**GIÁM ĐỐC**  
*Phạm Kim Thoa*

**TRƯỜNG TH ĐÔ THỊ VIỆT HƯNG**  
 TRƯỜNG TIỂU HỌC ĐÔ THỊ VIỆT HƯNG  
 BGH Ký Duyệt  
  
**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  
*Dặng Chi Hạnh*