



## THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ THCS NGỌC THỤY THÁNG 10/2023

Đơn giá 35.000đ/ Suất

|                 | HỌC SINH                                                                                                                                              | Định lượng TP ( gam)       |                                             | GHI CHÚ |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|---------|
|                 |                                                                                                                                                       | Sông                       | Chín                                        |         |
| 23/10/2023      | 1. Thịt gà chiên tâm vùng<br>2. Trứng đảo jambong<br>3. Su su, cà rốt xào<br>4. Canh bắp cải nấu thịt<br>5. Cơm gạo dẻo                               | 120<br>1 quả<br>100<br>30  | 70-75<br>40-45<br>70-75<br>250-300          |         |
| 3<br>24/10/2023 | 1. Sườn, thịt sốt Maggi<br>2. Đậu phụ om nấm thịt<br>3. Cải ngọt xào<br>4. Canh củ quả nấu xương<br>5. Cơm gạo dẻo                                    | 90<br>100<br>100<br>30     | 65-70<br>70-75<br>70-75<br>250-300          |         |
| 4<br>25/10/2023 | 1. Cá rô phi tâm bột chiên<br>2. Thịt gà nấu cà ri<br>3. Giá đỗ cà rốt xào miến<br>4. Canh cải nấu thịt<br>5. Cơm gạo dẻo                             | 70<br>35 + 40<br>100<br>30 | 50-55<br>45-50<br>70-75<br>250-300          |         |
| 5<br>26/10/2023 | 1. Thịt lợn kho tàu<br>2. Giò lụa HVS sốt xì dầu<br>3. Bí đỏ xào<br>4. Canh mùng tơi nấu tôm<br>5. Cơm gạo dẻo                                        | 70<br>40<br>100<br>30      | 50-55<br>38-40<br>70-75<br>250-300          |         |
| 6<br>27/10/2023 | 1. Thịt lợn sốt cà chua<br>2. Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt<br>3. Cải thảo xào<br>4. Canh bí xanh nấu xương<br>5. Cơm gạo dẻo<br>6. Tráng miệng: Bánh | 70<br>35 + 40<br>100<br>30 | 50-55<br>45-50<br>70-75<br>250-300<br>1 cái |         |

( Rau xào, rau canh công ty có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện khách quan )

Ngày gửi: 19/10/2023

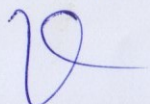
Hà Nội, Ngày.....Tháng.....năm 2023

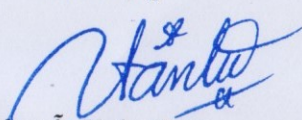
Người lập

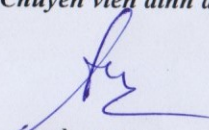
Bên trường

Chuyên viên dinh dưỡng

Đại diện nhà trường

  
 Đoàn Thị Hinh

  
 Nguyễn Xuân Trường

  
 Trần Hà An