

**THỰC ĐƠN GIÁO VIÊN TRƯỜNG TIỂU HỌC ĐÔ THỊ SÀI ĐỒNG**

Tuần	Thứ	Món mặn 1	Món mặn 2	Món phụ	Món canh	Món xào
Tuần 2	Thứ hai 12.9	Tôm rang	Đậu Tứ Xuyên	Cà muối	Canh chua thịt thả giá	Rau muống xào
	Thứ ba 13.9	Cá xóc mắm tỏi	Măng xào thịt	Lạc chiên	Canh bí xanh nấu tôm	Bắp cải xào cà chua
	Thứ tư 14.9	Sườn xào chua ngọt	Khoai tây xào thịt	Dưa muối	Canh cải nấu ngao	Su su xào cà rốt
	Thứ năm 15.9	Thịt rang dứa	Trứng rán	Cà muối	Canh mồng tơi nấu tôm	Cải ngọt xào
	Thứ sáu 16.9	Mỳ xào bò	Bánh mì dẫu	Sa lát dưa chuột	Canh chua thịt	

- Ghi chú:**
- (1) Phần trăm năng lượng được tính trên tổng năng lượng của một 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 CỔ PHẦN 5SPRO**



PHÓ GIÁM ĐỐC  
*Nguyễn Thu Giang*

**TRƯỜNG TIỂU HỌC ĐÔ THỊ SÀI ĐỒNG**



PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
*Hà Thị Diệu Thùy*