

## THỰC ĐƠN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH VIỆT HÙNG THÁNG 09-2022

	HỌC SINH	Định lượng TP (gam)		QUÀ CHIỀU	Ghi chú
		Sống	Chín		
2 09/2022	1. Thịt lợn sốt cà chua 2. Trứng rán ngô thịt 3. Su su, cà rốt xào 4. Canh chua nấu thịt 5. Cơm gạo dẻo	52g 0.8 quả 70g 30g + 3g thịt	32-37g 35-40g 35-40g 250-300g	1. Bánh mì tươi Công ty Kinh Đô (1 Cái)	
3 13/09/2022	1. Thịt gà viên cốm 2. Giò lụa, xúc xích xào lúc lắc 3. Bắp cải, cà rốt xào 4. Canh củ quả nấu xương 5. Cơm gạo dẻo	52g 30g + 25g rau củ 70g 30g + 10g xương	32-37g 30-35g 35-40g 250-300g	1. Quýt ngọt Sài Gòn Công ty Tuấn Việt (1 Quả)	
4 14/09/2022	1. Cá Basa tẩm bột chiên 2. Thịt lợn hầm khoai tây, cà rốt 3. Giá đỗ, cà rốt xào 4. Canh bí xanh nấu xương 5. Cơm gạo dẻo	50g 32g + 25g khoai tây 65g 30g + 10g xương	30-35g 30-35g 35-40g 250-300g	1. Bánh Sandwich ruốc Công ty Kinh Đô (1 Cái)	
5 15/09/2022	1. Thịt lợn om nấm hương, mộc nhĩ 2. Đậu phụ sốt cà chua 3. Rau muống xào tỏi 4. Nước canh rau muống nấu chua 5. Cơm gạo dẻo	52g 70g 70g 18g	32-37g 40-45g 35-40g 250-300g	1. Sữa Kun Công ty sữa Quốc Tế (1 Cái)	
6 16/09/2022	Bún chả 1. Bún 2. Thịt viên chả 3. Nước chấm chua ngọt	200g 82g	200-220g 55-60g	1. Bánh mì cốm sữa Công ty Hữu Nghị (1 Cái)	

Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan. Khuyến cáo không nên kết hợp món ăn không có lợi cho sức khỏe: cá và sữa, trứng và sữa,

Thực đơn gửi ngày: 09/09/2022

Người lập

Đại diện phòng kỹ thuật chế biến món ăn

Bếp trưởng

Hà Nội, Ngày 04.. Tháng 9.. năm 2022

Đại diện nhà trường

Ngô Thị Toán

Đỗ Văn Hòa

Đức



HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Thị Bích