

THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG TIỂU HỌC ĐÔ THỊ VIỆT HƯNG

Đơn giá 25.000 VND 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	Quả Chiếu	Năng lượng (1) kcal	Đáp ứng nhu cầu hằng 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)
Tiêu Chuẩn																
	Hai 6/5 2019	Com	Thịt gà chiên giòn	Muối vừng	Bắp cải cà rốt xào	Canh bí nấu gà	Sữa chua uống Vinamilk	523.5-710	30-40	13.0-20.0	≥48.0	20.0-30.0	50.0-65.0	≥10	86-140	≤2
	Ba 7/5 2019	Com	Thịt rang chua ngọt	Trứng trắng cuộn	Su su cà rốt xào	Canh rau mồng tơi	Bánh bông lan Kinh đô	686.2	38.2	18	56.2	28.6	56.6	11	110	1.5
Tuần 2 6-10/5 2019	Tư 8/5 2019	Com	Chả cá	Thịt kho tàu	Cải thảo cà rốt xào	Canh bầu nấu tôm	Sữa chua uống Vinamilk	680.4	38.4	18.4	54.8	26.8	54.8	10	100	1.4
	Năm 9/5 2019	Com	Thịt lợn chiên giòn	Chả nạc rim mặn	Rau muống xào	Canh me chua	Chuối + Bánh Su kem	668.8	36.6	17.8	54.2	26.6	54.2	10	100	1.4
	Sáu 10/5 2019	Com	Thịt bò hầm khoai tây cà rốt	Đậu rán rim mắm hành		Canh cải xanh nấu thịt	Sữa chua uống Vinamilk	684.6	38.6	18.6	56.8	28.4	58.8	10	100	1.4

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 chưa muối sử dụng trong thực đơn

CÔNG TY TNHH TP MINH THOA



GIÀM ĐỐC

Phạm Kim Thoa

TRƯỜNG TH ĐÔ THỊ VIỆT HƯNG



CHIEU TRƯỞNG

Đông Thị Quỳnh