

PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO QUẬN LONG BIÊN  
TRƯỜNG MỸ THẠCH BÀN



THỰC ĐƠN CỦA TRẺ MÙA HÈ  
(TUẦN I + III) NĂM HỌC 2024 – 2025

ĐM: 28.000<sup>d</sup>/trẻ/ngày

Thứ	MẪU GIÁO		NHÀ TRẺ		
	Bữa chính trưa (10 <sup>h</sup> 30 – 11 <sup>h</sup> 15)	Bữa phụ chiều (14 <sup>h</sup> -14 <sup>h</sup> 45)	Bữa chính trưa (10 <sup>h</sup> 15 – 11 <sup>h</sup> 15)	Bữa phụ chiều (14 <sup>h</sup> – 14 <sup>h</sup> 30)	Bữa chính chiều (15 <sup>h</sup> 00 – 15 <sup>h</sup> 45)
2	Cơm tẻ Cá quả viên thịt sốt cà chua Canh củ quả nấu xương Dưa hấu	Cháo thịt gà đậu xanh hạt sen bí đỏ Sữa Metacare	Cơm tẻ Cá quả viên thịt sốt cà chua Canh củ quả nấu xương Dưa hấu	Sữa Metacare	Cháo thịt gà đậu xanh hạt sen bí đỏ Chuối
3	Cơm gạo tẻ Thịt gà thịt lợn hạt sen om nấm Bí xanh xào thịt lợn Canh rau mồng tơi mướp nấu cua	Phở thịt bò rau thơm Sữa Metacare	Cơm gạo bắc hương Thịt gà thịt lợn hạt sen om nấm Bí xanh xào thịt lợn Canh rau mồng tơi mướp nấu cua	Sữa Metacare	Phở thịt bò rau thơm
4	Cơm gạo tẻ Thịt bò thịt lợn nấu cari Canh rau cải nấu thịt Thanh long đỏ	Cháo cá quả thịt rau xanh Sữa chua vinamilk	Cơm gạo bắc hương Thịt bò thịt lợn nấu cari Canh rau cải nấu thịt Thanh long đỏ	Sữa chua vinamilk	Cháo cá quả thịt rau xanh Dưa hấu
5	Cơm tẻ Trứng + thịt + tôm chiên rau củ Canh rau cải bó xôi nấu thịt Dưa vàng	Miến thịt băm rau răm Chuối tây	Cơm tẻ Trứng + thịt + tôm chiên rau củ Canh rau cải bó xôi nấu thịt Dưa vàng	Sữa Metacare	Cơm tẻ Thịt gà hầm nấm Canh bí xanh nấu thịt Cháo gà nấm
6	Cơm tẻ Tôm + thịt lợn rim ngũ sắc Canh mồng tơi+mướp nấu thịt Dưa hấu	Mỳ chũ bò băm rau cải xanh Sữa chua Vinamilk	Cơm tẻ Tôm + thịt lợn rim ngũ sắc Canh mồng tơi+mướp nấu thịt Dưa hấu	Sữa chua Vinamilk	Mỳ chũ bò băm rau cải xanh
7	Cơm tẻ Đậu + Thịt sốt cà chua Canh bầu nấu tôm đồng	Nui sao thịt băm sốt cà chua Sữa Metacare	Cơm tẻ Đậu + Thịt sốt cà chua Canh bầu nấu tôm đồng	Sữa Metacare	Cơm tẻ Thịt bò thịt lợn hầm củ quả Canh rau cải nấu xương Cháo bò hầm

TM. BAN GIÁM HIỆU

*Haf*  
Phạm Lê Hà

PHÒNG GIÁO DỤC QUẬN LONG BIÊN  
TRƯỜNG MỸ THẠCH BÀN



THỰC ĐƠN CỦA TRẺ MÙA HÈ  
TUẦN II + IV - NĂM HỌC 2024 - 2025

ĐM: 28.000<sup>d</sup>/trẻ/ngày

Thứ	MẪU GIÁO		NHÀ TRẺ		
	Bữa chính trưa (10 <sup>h</sup> 30 - 11 <sup>h</sup> 15)	Bữa phụ chiều (14 <sup>h</sup> - 14 <sup>h</sup> 45)	Bữa chính trưa (10 <sup>h</sup> 15 - 11 <sup>h</sup> 15)	Bữa phụ chiều (14 <sup>h</sup> - 14 <sup>h</sup> 30)	Bữa chính chiều (15 <sup>h</sup> 00 - 15 <sup>h</sup> 45)
2	Cơm tẻ Thịt gà + thịt lợn nấu cari Canh rau cải nấu ngao Bí xanh xào thịt	Mỳ chũ nấu thịt băm Sữa Metacare	Cơm tẻ Thịt gà + thịt lợn nấu cari Canh rau cải nấu ngao Bí xanh xào thịt	Sữa Metacare	Mỳ chũ nấu thịt Cháo thịt băm Thanh long
3	Cơm tẻ Cá quả + thịt lợn viên sốt cà chua Canh củ quả nấu xương Dưa hấu	Cháo thịt gà đậu xanh hạt sen + bí đỏ Sữa Metacare	Cơm tẻ Cá quả + thịt lợn viên sốt cà chua Canh củ quả nấu xương Dưa hấu	Sữa Metacare	Cháo thịt gà đậu xanh hạt sen + bí đỏ Chuối tây
4	Cơm tẻ Tôm + thịt xào ngũ sắc Bí đỏ xào tỏi Canh rau ngót nấu xương	Phở thịt bò Sữa chua Vinamilk	Cơm tẻ Tôm + thịt xào ngũ sắc Bí đỏ xào tỏi Canh rau ngót nấu xương	Sữa chua Vinamilk	Cơm tẻ Thịt gà hầm Canh bí xanh nấu thịt Cháo gà hạt sen
5	Cơm tẻ Thịt bò + lợn sốt vang Canh mồng tơi mướp nấu thịt Thanh long đỏ	Cháo cá quả rau xanh Sữa Metacare	Cơm tẻ Thịt bò + lợn sốt vang Canh mồng tơi mướp nấu thịt Thanh long đỏ	Sữa Metacare	Cháo cá quả rau xanh Dưa hấu
6	Cơm tẻ Trứng +thịt+tôm chiên rau củ Canh rau cải bó xôi nấu thịt Dưa vàng	Nui gạo sốt thịt bò rau thơm Sữa chua Vinamilk	Cơm tẻ Trứng +thịt+tôm chiên rau củ Canh rau cải bó xôi nấu thịt Dưa vàng	Sữa chua Vinamilk	Nui gạo sốt thịt bò rau thơm
7	Cơm tẻ Đậu phụ + thịt sốt cà chua Canh bầu nấu tôm đồng	Súp gà ngô nếm hương Sữa Metacare	Cơm tẻ Đậu phụ + thịt sốt cà chua Canh bầu nấu tôm đồng	Sữa Metacare	Cơm tẻ Thịt lợn hầm nếm Canh cải nấu thịt Súp gà ngô nếm hương

TM. BAN GIÁM HIỆU