Công ty TNHH TP Minh Thoa

THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG TIỂU HỌC VŨ XUÂN THIỀU

Đơn giá 32.000 VNĐ 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	Bữa phụ	Năng lượng bữa trưa (KCAL)	Đáp ứng nhu cầu hằng ngày 30 -40 %	Tỉ Lệ (%)			Năng lượng bữa phụ (KCAL)	Đáp ứng % nhu cầu năng lượng/ngày
										P	L	G		
Tiêu Chuẩn									30%-40%	13.0-20.0	20.0-30.0	50.0-65.0		
Tuần 08 21/10/2024	Hai 21/10	Cơm	Gà rán sốt xì dầu	Trứng cút sốt me	Bắp cải cà rốt xào	Canh bí xanh nấu thịt gà	Sữa fristi Cô gái Hà Lan	638,4	38,8	18,8	31,8	58,2	88	7,5
	Ba 22/10	Cơm	Thịt lợn kho nước cốt dừa	Đậu rán sốt cà chua	Su su cà rốt xào	Canh cải xanh nấu thịt	Dưa hấu	628,8	37,6	17,6	30,4	57,4	99	7,5
	Tư 23/10	Cơm	Cá rô phi chiên giòn	Chả lợn rim mắm	Giá đỗ cà rốt xào	Canh cải thảo nấu thịt	Sữa trái cây Kun	624,8	37,2	17	29,8	56,8	88	7,5
	Năm 24/10	Cơm	Thịt viên sốt cà chua	Trứng tráng hành	Rau muống xào	Canh me nấu chua	Sữa chua uống Kit	630,6	38,2	18,2	30,8	57,8	88	7,5
	Sáu 25/10	Phở	Thịt gà hấp	Giò lụa		Canh xương gà hầm	Bánh mì bơ sữa	612,4	35,6	16,2	27,2	55,4	99	7,5

Ghi chú : (1) Phần trăm năng lượng được tính trên tổng năng lương 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 chứa muối sử dụng trong thực đơn

BGH NHÀ TRƯỜNG DUYỆT

CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM MINH THOA

Được quét bằng CamScanner