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 20 13/01/2025	Hai 13/01	Cơm	Thịt lợn băm sốt cà chua	Trứng cuộn	Đỗ quả xào	Canh bắp cải nấu thịt cà chua	Sữa fristi Cô gái Hà Lan	636,8	38,6	18,6	31,8	58,6	88	7,5
	Ba 14/01	Cơm	Thịt gà lắc pho mai	Đậu non sốt tứ xuyên	Cải ngọt xào	Canh bí xanh nấu thịt gà	Bánh mì bơ sữa	620,6	37,4	17,2	29,6	57,2	99	7,5
	Tư 15/01	Cơm	Cá rô phi chiên giòn	Giò lụa rim mắm	Bắp cải cà rốt xào	Canh bí đỏ đỗ xanh hầm thịt	Sữa trái cây Kun	624,8	37,8	17,6	30,2	57,6	88	7,5
	Năm 16/01	Cơm	Thịt bò hầm khoai tây cà rốt	Trứng tráng hành	Cải chíp xào tỏi	Canh thịt nấu chua thả giá	Sữa chua uống Kid	630,6	38,2	18,2	31,4	58,2	88	7,5
	Sáu 17/01		Nghỉ		Nghỉ		Nghỉ							

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