

## THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ THCS NGỌC LÂM THÁNG 11/2020

|               | THỰC ĐƠN HỌC SINH VÀ GIÁO VIÊN   | GHI CHÚ |
|---------------|--|---------|
| 09/11/20      | 1 Cánh gà chiên mắm<br>2 Lạc chiên tằm gia vị<br>3 Khoai tây xào<br>4 Canh dưa chua nấu xương<br>5 Cơm gạo dẻo           |         |
| 3<br>10/11/20 | 1 Cá rô Phi tằm bột chiên<br>2 Thịt lợn om củ, quả<br>3 Bắp cải, cà rốt xào<br>4 Canh bí xanh nấu xương<br>5 Cơm gạo dẻo |         |
| 4<br>11/11/20 | 1 Thịt lợn om nước cốt dừa<br>2 Xúc xích sốt chua ngọt<br>3 Cải ngọt xào<br>4 Canh củ, quả nấu xương<br>5 Cơm gạo dẻo    |         |
| 5<br>12/11/20 | 1 Chả cá Basa rán<br>2 Thịt lợn om ngô, nấm<br>3 Su hào, cà rốt xào<br>4 Canh cải nấu xương<br>5 Cơm gạo dẻo             |         |
| 6<br>13/11/20 | 1 Cơm rang thập cẩm<br>2 Xúc xích chiên<br>3 Nộm dưa góp<br>4 Canh chua nấu xương  |         |
| 7<br>14/11/20 | 1 Thịt gà om nấm<br>2 Trứng rán hành<br>3 Cải ngọt xào<br>4 Canh bí đỏ nấu xương<br>5 Cơm gạo dẻo                        |         |

( Rau xào, rau canh công ty có thể thay đổi theo tuần do điều kiện thời tiết )

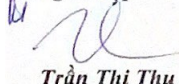
Thực đơn gửi ngày: 06 tháng 11 năm 2020

Hà Nội, Ngày.....Tháng.....năm 2020

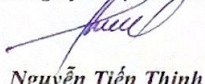
Đại diện nhà trường

Người lập

Đại diện phòng kỹ thuật chế biến món ăn



Trần Thị Thu



Nguyễn Tiến Thịnh