

Thời gian	Bữa chính sáng (10h15')	Bữa phụ NT + MG (14h15')	Bữa phụ MG (15h15')	Bữa chiều NT (15h 15')
Thứ 2	Thịt gà rim gừng Thịt lợn xào bắp cải cà chua Canh mồng tơi nấu tép đồng	Sữa Vinamlik ấm	Cháo vịt, đỗ xanh	Cơm gạo tằm Thịt lợn xào giá đỗ Canh củ cải nấu cua
Thứ 3	Trứng chưng thịt ba chỉ Ngô ngọt, cà rốt hấp Canh rau cải xanh nấu cáy	Sữa Vinamlik ấm	Bún riêu cua,thịt lợn, cà chua	Cháo thịt bí đỏ
Thứ 4	Thịt rim su su Thịt bò, đậu phụ sốt cà chua Canh tôm bí xanh	Sữa Vinamlik ấm	Xôi gấc, đỗ xanh	Cơm + Thịt rim trứng + Canh rau cải nấu cáy
Thứ 5	Ruốc cá thu Thịt lợn xào su hào Canh củ, quả nấu thịt sườn	Chuối tây	Cháo ngao, thịt ba chỉ, rau răm	Cháo thịt bò cải bó xôi
Thứ 6	Tôm nõn rim thịt Thịt gà xào nấm hương, cà rốt Canh chua nấu thịt	Sữa Vinamlik ấm	Phở bò, hành tây, cà chua	Cơm gạo tằm Trứng đúc thịt Canh rau tơi nấu ngao

Quỳ Nhất, ngày 27 tháng 2 năm 2026

NGƯỜI LÊN THỰC ĐƠN



Đàm Thị Thu Giang



Nguyễn Thị Hồng Gấm

Thời gian	Bữa chính sáng (10h15')	Bữa phụ NT + MG (14h 15')	Bữa phụ MG (15h15')	Bữa chiều NT (15h 15')
Thứ 2	Thịt lợn rim su su Thịt ngan xào hành tây Canh rau mồng tơi nấu ngao	Sữa Vinamlik ấm	Phở gà, cà chua, hành tây	Cơm gạo tằm Thịt lợn xào giá đỗ Canh củ cải nấu cua
Thứ 3	Thịt bò sốt vang Thịt ba chỉ xào súp lơ Canh rau cải nấu cáy	Dưa hấu	Cháo cá chép, rau cải	Phở bò, rau cải
Thứ 4	Trứng gà, cà rốt nấm hương đảo bông Thịt lợn xào bầu Canh chua nấu riêu cua	Sữa Vinamlik ấm	Miến ngan	Cháo gà đỗ xanh
Thứ 5	Tim lợn xào giá đỗ Ruốc thịt, đỗ lạc Canh bắp cải, cà chua nấu tép đồng	Nước cam ấm	Xôi thịt	Cơm + Thịt lợn, đậu phụ sốt cà chua + canh mồng tơi nấu tôm
Thứ 6	Thịt kho tàu, trứng cút Đậu phụ sốt thịt, cà chua Canh bí xanh nấu tôm gai	Sữa Vinamlik ấm	Cháo sườn lợn	Cháo sườn lợn.

Quỳ Nhất, ngày 27 tháng 2 năm 2026

NGƯỜI LÊN THỰC ĐƠN



Đàm Thị Thu Giang



Nguyễn Thị Hồng Gấm