

Thứ	NHÀ TRẺ			MẪU GIÁO		Ghi chú
	Bữa chính trưa	Bữa phụ	Bữa chính chiều	Bữa chính trưa	Bữa phụ	
Thứ 2	Cơm, Thịt lợn hầm nhừ Trứng gà rán Su hào, cà rốt xào thịt bò Canh rau vệt nấu tôm	Sữa chua uống Ba vị	Cơm, thịt bò sốt cà chua. Canh khoai tây thịt lợn	Cơm, Thịt lợn hầm nhừ Trứng gà rán Su hào, cà rốt xào thịt bò Canh rau vệt nấu tôm	Sữa chua uống Ba vị	
Thứ 3	Cơm, Cá thu đảo bông, Vừng lạc, Bầu xào tôm, Canh rau cúc nấu thịt lợn	Ngũ cốc dinh dưỡng vị chuối	Cháo thịt gà đậu xanh	Cơm, Cá thu đảo bông, Vừng lạc, Bầu xào tôm, Canh rau cúc nấu thịt lợn	Ngũ cốc dinh dưỡng vị chuối	
Thứ 4	Nghỉ Tết Dương lịch					
Thứ 5	Cơm, Tôm rim thịt lợn, Đậu phụ sốt gấc, Bí xanh xào lạc, Canh rau vệt thịt gà	Bánh bao	Cơm, thịt lợn nấu mộc .Canh bắp cải nấu tôm	Cơm, Tôm rim thịt lợn, Đậu phụ sốt gấc, Bí xanh xào lạc, Canh rau vệt thịt gà	Bánh bao	
Thứ 6	Cơm, Thịt gà rim, Trứng cút sốt gấc Củ cải, cà rốt xào thịt lợn, Canh rau vệt	Ngũ cốc dinh dưỡng vị sô cô la	Miến nấu thịt bò	Cơm, Thịt gà rim, Trứng cút sốt gấc Củ cải, cà rốt xào thịt lợn, Canh rau vệt	Ngũ cốc dinh dưỡng vị sô cô la	

Diễn Thọ, ngày 27/12/2024

Người lập bảng



Hoàng Thị Oanh

Đại diện nhà bếp



Võ Thị Loan

Ban giám hiệu



Hoàng Thị Mỹ Hạnh