

UBND THÀNH PHỐ MỸ THO
TRƯỜNG MẦM NON PHƯỚC THẠNH

THỰC ĐƠN NHÀ TRẺ TUẦN 10

Từ ngày 04 đến ngày 08 tháng 11 năm 2024

Thứ	Trưa	Phụ	Xế	Chiều
Thứ hai 04/11	- Bàu nấu thịt băm (Bầu, đậu hũ, thịt heo, tôm thẻ) - Thịt trứng chiên mặn	Nho ruby Sữa chua	Canh cải mầm thịt băm Gà rô ti	Uống sữa Meta care
Thứ ba 05/11	- Canh bí ngòi nấu tôm thịt (bí ngòi, thịt heo, tôm thẻ). - Gà kho gác (thịt gà, nấm đông cô, gấc, hành tây)	Thanh long Uống sữa chua	Canh nấm (cải đỏ, củ sắn, nấm rơm, thịt heo, tôm khô) Thịt kho	Uống sữa Meta care
Thứ tư 06/11	- Canh gà nấu hạt sen (thịt gà, hạt sen, bí đỏ, su, đậu hũ, tôm thẻ, thịt heo) - Sườn rim khóm (sườn chéo, khóm, đông cô, hành tây, cà rốt)	Dưa hấu Sữa chua	Canh mướp thịt băm (mướp, thịt heo, tôm khô, bún tàu) Rau muống xào thịt	Uống sữa Meta care
Thứ năm 07/11	- Canh cải bó xôi nấu thịt băm (cải bó xôi, hũ non, thịt heo, tôm thẻ). - Cá thác lác sốt cà chua	Chuối cau Uống sữa chua.	Canh rau củ (thịt heo, tôm khô, bắp mỳ, cải đỏ, su, sắn) Tôm rim trứng cút	Uống sữa Meta care
Thứ sáu 08/11	- Canh mây (thịt heo, tôm thẻ, cà chua, trứng gà, tắc) - Thịt ram	Dưa lười Sữa chua	Canh khoai môn (khoai môn, rau dền, tôm khô, thịt heo) Lươn kho sả	Uống sữa Meta care

Phước Thanh ngày 01 tháng 11 năm 2024

Người lập

Trần Thị Thanh Diễm

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Kiều Oanh

THỰC ĐƠN NHÀ TRẺ TUẦN 11

Từ ngày 11 đến ngày 15 tháng 11 năm 2024

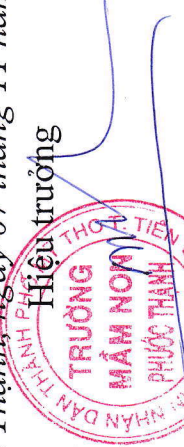
Thứ	Trưa	Phụ	Xế	Chiều
Thứ hai 11/11	- Canh khoai mỡ nấu tôm thẻ (khoai mỡ, khoai lang, tôm thẻ, thịt heo) - Thịt bò xào chua rau càng cua	Nho mý Sữa chua	Canh rau củ hầm thịt (củ sắn, cải đỏ, bắp mý, thịt heo, tôm khô) Trứng chiên	Uống sữa Meta care
Thứ ba 12/11	- Canh dưa hường nấu thịt băm (dưa hường, thịt heo, đậu hũ, tôm thẻ). - Thịt kho tam sắc (thịt heo, cải đỏ, đậu que, củ hủ dừa).	Thanh long Uống sữa chua	Canh rau muống thịt băm Gà kho lá quế	Uống sữa Meta care
Thứ tư 13/11	- Canh đu đủ tôm thịt (đu đủ, tôm thẻ, thịt heo, đậu hũ) - Cá chẽm sốt dầu hào (cá chẽm, dầu hào, N/ đông cô, hành tây, cải thìa)	Dưa hấu Sữa chua	Canh bông cải nấu tôm khô (bông cải xanh, cải đỏ, tôm khô, thịt heo) Thịt kho nấm	Uống sữa Meta care
Thứ năm 14/11	- Canh khoai môn nấu tôm thẻ (khoai môn, rau dền, tôm thẻ, thịt heo) - Thịt kho trứng cút (thịt heo, trứng cút, đậu hà lan, cà chua)	Quả Lê Uống sữa chua.	Canh cải thìa tôm thịt (cải thìa, thịt heo, tôm khô) Thịt bò xào giá, hẹ	Uống sữa Meta care
Thứ sáu 15/11	- Canh chua tôm, thịt (tôm thẻ, thịt heo, cà chua, khóm, rau muống, giá, đậu bắp, tắc) - Thịt gà kho sả	Chuối cau Sữa chua	Canh bầu nấu cá lóc (bầu, cá lóc, tôm khô) Thịt ram	Uống sữa Meta care

Người lập

Trần Thị Thanh Diễm

Phước Thanh, ngày 07 tháng 11 năm 2024

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Kiều Oanh

UBND THÀNH PHỐ MỸ THO
TRƯỜNG MẦM NON PHƯỚC THẠNH

THỰC ĐƠN NHÀ TRẺ TUẦN 12

Từ ngày 18 đến ngày 22 tháng 11 năm 2024

Thứ	Trưa	Phụ	Xế	Chiều
Thứ hai 18/11	- Canh cải ngọt nấu tôm thịt (cải ngọt, thịt heo, đậu hũ, tôm khô). - Cá thu kho ngọt (cá thu, thịt heo, cà chua, củ cải trắng, cần).	Dưa lười Sữa chua	Canh bắp cải thịt băm (bắp cải, cải đỏ, nấm rơm, thịt heo, tôm khô). Thịt kho tiêu.	Uống sữa Meta care
Thứ ba 19/11	- Canh cải bó xôi nấu thịt băm (cải bó xôi, đậu hũ, tôm thẻ, thịt heo). - Sườn xào chua ngọt (thịt sườn, khóm, cải đỏ, hành tây, nấm đông cô).	Dưa hấu Uống sữa chua	Canh mướp thịt băm (mướp, bún tàu, thịt heo, tôm khô). Thịt xào củ sắn.	Uống sữa Meta care
Thứ tư 20/11	NGHỈ NGÀY NHÀ GIÁO VIỆT NAM 20-11			
Thứ năm 21/11	- Canh cải mầm nấu thịt sườn (cải mầm, cải đỏ, hũ non, thịt sườn, tôm thẻ). - Thịt gà kho gừng.	Nho ruby Uống sữa chua.	Canh thịt băm nấu đậu hũ (thịt heo, cải đỏ, đậu hũ). Thịt bò xào dưa leo, khóm, hành tây.	Uống sữa Meta care
Thứ sáu 22/11	- Canh chua cá (cá diêu hồng, tôm thẻ, cà chua, giá, khóm, bắp cải, tắc). - Chả trứng (thịt heo, trứng vịt, nấm mèo, bún tàu, cải đỏ).	Thanh long Sữa chua	Canh cải soong nấu tôm thịt. Lươn kho sả.	Uống sữa Meta care

Người lập


Trần Thị Thanh Diễm

Phước Thành, ngày 14 tháng 11 năm 2024

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Kiều Oanh

THỰC ĐƠN NHÀ TRẺ TUẦN 13

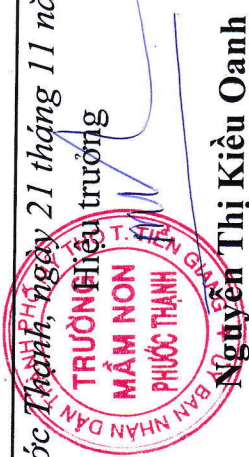
Từ ngày 25 đến ngày 29 tháng 11 năm 2024

Thứ	Trưa	Phụ	Xế	Chiều
Thứ hai 25/11	- Canh ba củ nấu tôm thịt băm. - Thịt trứng chiên mặn.	Quýt thái Sữa chua	Canh bắp cải nấu tôm nấu tôm khô. Cá lóc kho.	Uống sữa Meta care
Thứ ba 26/11	- Canh khoai mỡ, khoai lang nấu tôm thẻ, thịt heo. - Thịt gà kho dưa hường, củ cải muối.	Sapô Uống sữa chua	Canh bông cải nấu tôm khô thịt Thịt kho trứng cút.	Uống sữa Meta care
Thứ tư 27/11	- Canh rong biển nấu củ cải trắng, hũ non, thịt heo, tôm thẻ. - Thịt hầm nấm đông cô, súp lơ trắng, bắp non, đậu hà lan.	Nước cam ép Sữa chua	Canh mướp nấu thịt, tôm khô. Thịt bò xào rau muống.	Uống sữa Meta care
Thứ năm 28/11	- Canh rau dền, rau ngót, mồng tơi nấu đậu hũ tôm thẻ, thịt heo. - Cá điêu hồng kho ngọt.	Dưa lười Uống sữa chua.	Canh cải đỏ, củ sắn, nấm rơm nấu thịt heo, tôm khô. Tép rim thịt.	Uống sữa Meta care
Thứ sáu 29/11	- Canh gà nấu lá giang (thịt gà, tôm khô, lá giang, giá, rau muống, tác). - Thịt kho củ cải đậu hũ, trứng cút, cải muối, cải đỏ.	Chuối cau Sữa chua	Canh cải mầm nấu thịt heo, tôm khô. Thịt kho khô.	Uống sữa Meta care

Người lập

Trần Thị Thanh Diễm

Phước Thành, ngày 21 tháng 11 năm 2024



Nguyễn Thị Kiều Oanh