PHÒNG GD&ĐT DIỄN CHÂU **Biểu 2**

**TRƯỜNG MN DIỄN ĐỒNG THỰC ĐƠN TUẦN 2**

 *Từ ngày: 16/9 đến 20/9 năm 2024*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thứ** | **NHÀ TRẺ** | **MẪU GIÁO** | **Ghi chú** |
| **Bữa chính trưa** | **Bữa phụ** | **Bữa chính chiều** | **Bữa chính** | **Bữa phụ** |
| **Thứ 2** | - Cơm- Thịt gà ruốc bông- Đậu phụ om thịt lợn sốt cà chua- Bầu non xào thịt lợn- Canh bí, cà rốt nấu xương gà | - Sữa bầu ngô | - Cơm- Thịt gà rim mặn ngọt- Canh rau vặt nấu thịt lợn | - Cơm- Thịt gà ruốc bông- Đậu phụ om thịt lợn sốt cà chua- Bầu non xào thịt lợn- Canh bí, cà rốt nấu xương gà | - Sữa bầu ngô |  |
| **Thứ 3** | - Cơm- Tôm hấp sả- Trứng gà xào thịt lợn- Canh dứa nấu tôm- Giá, cà rốt xào thịt lợn |  - Chuối | - Cơm- Thịt lợn rim mặn ngọt - Canh rau cải nấu thịt lợn | - Cơm- Tôm hấp sả- Trứng gà xào thịt lợn- Canh dứa nấu tôm- Giá, cà rốt xào thịt lợn | - Chuối |  |
| **Thứ 4** | **SHCM** |  |
| **Thứ 5** | - Cơm- Thịt bò hầm củ quả- Vừng lạc - vừng trắng- Canh rau cải nấu thịt bò - Bí xào thịt bò | - Thanh long | - Phở lợn | - Cơm- Thịt bò hầm củ quả- Vừng lạc - vừng trắng- Canh rau cải nấu thịt bò - Bí xào thịt bò |  - Phở lợn |  |
| **Thứ 6** | - Cơm- Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn rim mặn ngọt- Canh bí ngô nấu thịt lợn- Cà rốt, khoai tây xào thịt lợn | - Sữa chua vinamilk | - Cơm- Thịt bò hầm củ quả - Canh bí nấu thịt lợn | - Cơm- Cá thu sốt cà chua- Thịt lợn rim mặn ngọt- Canh bí ngô nấu thịt lợn- Cà rốt, khoai tây xào thịt lợn | - Sữa chua vinamilk |  |

 *Ngày 16 tháng 9 năm 2024*

 **NGƯỜI LẬP BẢNG ĐẠI DIỆN NHÀ BẾP BAN GIÁM HIỆU**

 (Ký, ghi rõ họ tên) (Ký, ghi rõ họ tên) (Ký, ghi rõ họ tên)

 **Trương Thị Duyên Trương Thị Hồng Trương Thị Duyên**