PHÒNG GD&ĐT DIỄN CHÂU **Biểu 2**

**TRƯỜNG MN DIỄN ĐỒNG THỰC ĐƠN TUẦN 4**

 *Từ ngày: 21/10 đến 25/10 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 rim mặn ngọt- Đậu phụ om thịt lợn sốt cà chua- Bầu non xào thịt lợn- Canh bí, cà rốt nấu xương gà  | - Sữa đậu xanh | - Phở gà | - Cơm- Thịt gà rim mặn ngọt- Đậu phụ om thịt lợn sốt cà chua- Bầu non xào thịt lợn- Canh bí, cà rốt nấu xương gà | - Sữa đậu xanh |  |
| **Thứ 3** | - Cơm- Tôm rim mặn ngọt- 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 rim mặn ngọt- Trứng gà xào thịt lợn- Canh dứa nấu tôm- Giá, cà rốt xào thịt lợn | - Chuối |  |
| **Thứ 4** | - Cơm- Thịt gà xáo- Thịt lợn rim mặn ngọt- Rau cải xào thịt lợn - Canh rau vặt nấu xương gà | - Bánh mì rán | - Cháo thịt lợn, đậu tằm và cà rốt | - Cơm- Thịt gà xáo- Thịt lợn rim mặn ngọt- Rau cải xào thịt lợn - Canh rau vặt nấu xương gà | - Cháo thịt lợn, đậu tằm và cà rốt |  |
| **Thứ 5** | - Cơm- Thịt bò sốt cà chua- Vừng lạc - vừng trắng- Canh rau cải nấu thịt bò - Bí xào thịt bò | - Thanh long |  - Phở lợn | - Cơm- Thịt bò sốt cà chua- Vừng lạc - vừng trắng- Canh rau cải nấu thịt bò - Bí xào thịt bò | - Phở lợn |  |
| **Thứ 6** | - Cơm- Cá thu ruốc bông- Thịt lợn nấu bung- 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 ruốc bông- Thịt lợn nấu bung- Canh bí ngô nấu thịt lợn- Cà rốt, khoai tây xào thịt lợn | - Sữa chua vinamilk |  |

 *Ngày 21 tháng 10 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**