

**THỰC ĐƠN MẪU GIÁO**  
( Từ ngày 10/3/2025 đến ngày 14/3/2025)

THỨ	ĂN TRƯA	ĂN XE
Hai 10/3	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cơm</li><li>- Canh bí đao, cải muối hầm</li><li>- Sườn heo</li><li>- Thịt kho cá chả</li><li>- Rau nộm hành</li><li>- Chuối</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bún.</li><li>- Thịt nạc</li><li>- Thịt xương.</li><li>- Củ sắn.</li><li>- Củ cải đỏ.</li><li>- Rau nộm hành</li></ul>
Ba 11/3	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cơm</li><li>- Canh khoai ngọt nấu tôm</li><li>- Thịt băm chiên trứng</li><li>- Rau nộm hành</li><li>- Dưa hấu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nui nấu thịt.</li><li>- Thịt nạc</li><li>- Thịt xương.</li><li>- Củ cải đỏ.</li><li>- Củ sắn.</li><li>- Rau nộm hành</li></ul>
Tư 12/3	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cơm</li><li>- Canh rau ngót, mướp nấu thịt</li><li>- Cá điêu hồng chiên</li><li>- Rau nộm hành</li><li>- Yourt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mì.</li><li>- Thịt nạc</li><li>- Thịt xương.</li><li>- Củ sắn.</li><li>- Củ cải đỏ.</li><li>- Rau nộm hành</li></ul>
Năm 13/3	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cơm</li><li>- Canh bí đỏ nấu thịt</li><li>- Thịt kho riệu trứng cút.</li><li>- Rau nộm hành</li><li>- Dưa hấu</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cháo thịt bò</li><li>- Củ cải đỏ, hành, ngò rí</li></ul>
Sáu 14/3	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cơm</li><li>- Canh bắp cải ve nấu tôm.</li><li>- Thịt chiên.</li><li>- Rau nộm hành</li><li>- Yaourt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hủ tiếu.</li><li>- Thịt nạc</li><li>- Thịt xương.</li><li>- Củ sắn.</li><li>- Củ cải đỏ.</li><li>- Rau nộm hành</li></ul>

Duyệt: **Hiệu trưởng**

TT. Vĩnh Thuận, ngày 07 tháng 3 năm 2025  
Người lên thực đơn



**Trần Thị Thanh Xuân**

**Ngô Thị Út Bé**