THƯC ĐƠN TUẦN 03 THÁNG 11 (TỪ NGÀY 16/11 -21/11/2026)

Thứ	Bữa sáng	Bữa phụ 1	Bữa trưa	Món bổ sung cho trẻ	Bữa phụ 2	Bữa xế
2	Bún riêu cua đồng Cháo cua đồng đậu non	Yaourt	Cá chẽm sốt cà chua Cà rốt - bí ngòi xào Canh cải con nấu mọc Cơm	DC-BP: Cà rốt - bí ngòi xào SDD: Phô mai	Nước chanh dây	Nui sốt Spaghetti thịt nạc dăm Nui nấu thịt nac dăm cà rốt Cháo thịt cà rốt
3	Miến lươn, thịt, nấm rơm Cháo lươn đậu xanh	Yaourt	Thịt kho trứng vịt Bí đỏ - bầu luộc Canh cá diêu hồng nấu thơm cà chua Cơm	DC-BP: Bí đỏ - bầu luộc SDD: Phô mai	Chuối tiêu	Bún gạo nấu thịt gà rau cải nhún Cháo thịt gà rau cải nhún
4	Bánh canh cá thác lác, thịt nạc dăm, nấm rơm Cháo thịt nấm rơm	Yaourt	Lagu tôm Cải ngọt xào Canh bắp cải thịt gà Cơm	DC-BP: Cải ngọt xào SDD: Phô mai	Dưa hấu	Hủ tiếu thịt rau xà lách Cháo thịt rau xà lách
5	Soup thanh cua, thịt, bắp mỹ, nấm kim châm	Yaourt	Gà viên chiên Gà ram mặn Dưa leo- cà rốt luộc Canh khoai mỡ cá lóc Cơm	DC-BP: Dưa leo - cà rốt luộc SDD: Phô mai	Bánh flan	Mì trứng nấu thịt rau cải ngot Cháo thịt rau cải ngọt
6	Bánh giò Bún cá lóc nấm rơm Cháo cá lóc nấm rơm	Yaourt	Xíu mại sốt dầu hào Cải thìa - ớt chuông xào Canh chua nấu tôm Cơm	DC-BP: Cải thìa ớt chuông xào SDD: Phô mai	Nước sâm bí đao	Bánh ướt chả lụa Cháo cá chẽm cải bó xôi
7	Nui nấu thịt bò	Yaourt	Thịt gà kho Bắp cải xào Canh cá lóc nấu bầu		Thanh long	Bún gạo thịt băm cải thìa