THỰC ĐƠN TUẦN 04 THÁNG 11 (TỪ NGÀY 23/11 - 28/11/2026)

Thứ	Bữa sáng	Bữa phụ 1	Bữa trưa	Món bổ sung cho trẻ	Bữa phụ 2	Bữa xế
2	Hủ tiếu bò kho Cháo thịt bò cà rốt	Yaourt	Cá thu sốt cà chua Cải thảo - cà rốt luộc Canh bí đao nấu thịt Cơm	DC-BP: Cải thảo - cà rốt luộc SDD: Phô mai	Nước cam	Bún cá diêu hồng, nấm rơm, rau cần Cháo cá diêu hồng cải thảo
3	Phở khô nấu thịt cải nhún Cháo thịt cải nhún	Yaourt	Đậu hũ sốt thịt bằm Bí đỏ - bầu xào Canh rau dền nấu tôm Cơm	DC-BP: Bí đỏ - bầu xào SDD: Phô mai	Đu đủ	Mì trộn thịt gà rau củ Mì trứng nấu thịt gà rau củ Cháo thịt gà rau củ
4	Bánh bông lan mặn- Sữa Vinamill Cháo hàu đậu xanh	Yaourt	Cá basa sốt chua ngọt Cải thìa - cà rốt luộc Canh khoai mỡ nấu thịt Cơm	DC-BP: Cải thìa - cà rốt luộc SDD: Phô mai	Chuối cau	Cơm chiên trứng chả cà rốt đậu cove Nui sao nấu mọc, thịt bằm cà rốt Cháo thịt cà rốt
5	Miến lươn rau cần Cháo lươn nấm rơm	Yaourt	Thịt ram Bắp non - đậu cove xào Canh bí đỏ hầm thịt gà Cơm	DC-BP: Bắp non - đậu cove xào SDD: Phô mai	Dưa lưới	Soup thịt nấm bào ngư, bắp mỹ, cà rốt.
6	Hoành thánh lá nấu tôm thịt rau xà lách Cháo tôm thịt rau xà lách	Yaourt	Tỏi gà hấp dầu hào Su Su xào trứng Canh mướp mồng tơi nấu tôm khô Cơm	DC-BP: Su su xào trứng SDD: Phô mai	Thanh long	Bún giò heo rút xương Cháo thịt cải bó xôi
7	Mì gà nấm rơm Cháo thịt gà nấm rơm	Yaourt	Cá basa kho cà chua Cải thìa xào Canh bí đỏ nấu thịt Cơm		Chuối cau	Bún gạo nấu thịt Cải nhún Cháo thịt cà rốt cải nhún