

UBND XÃ XUÂN TRƯỜNG  
TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG NĂM HỌC 2025-2026

THÁNG 01–Tuần chẵn Tuần II: Từ ngày 12/01/2026->17/01/2026; Tuần IV: Từ ngày 26/01/2026->31/01/2026.

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Từ 10h10 đến 11h00	Từ 14h đến 14h40	Từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h20	Từ 15h đến 16h	
HAI	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh cải bắp nấu cua ghẹ; Tráng miệng: Chuối.	Miến thịt ngan, giá đỗ, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh cải bắp nấu cua ghẹ; Tráng miệng: Chuối.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt ngan củ dền hành, mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh rau mồng tơi nấu ngao; Món xào MG: Su su xào thịt bò.	Cháo thịt bò, bí đỏ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh rau mồng tơi nấu ngao.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, mùi; Canh bí xanh nấu cáy.	
TU	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây cà rốt nấu thịt lợn sấn vai; Tráng miệng: Thanh long.	Miến thịt vịt rau cải, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây cà rốt nấu thịt lợn sấn vai; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô thịt lợn sấn vai riêu rau cải hành mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạt, vừng; Canh rau cải nấu cua ghẹ; Món xào MG: Củ cải xào trứng vịt.	Bún khô thịt lợn sấn vai riêu cà chua, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạt, vừng; Canh rau cải nấu cua ghẹ.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai; Canh rau mồng tơi nấu cáy.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy; Tráng miệng: Cam	Cháo sườn củ dền, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy; Tráng miệng: Cam.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt vịt cà chua hành, mùi.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua, hành, mùi; Canh cải thảo nấu tôm.	Chè đỗ đen, bột sắn, đường kính; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua, hành, mùi; Canh cải thảo nấu tôm.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi.	

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi; Canh có thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, Tôm, Bề bề, Ngao, Hến.

NGƯỜI LẬP

Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 25 tháng 12 năm 2025

HIỆU TRƯỞNG



Mai Thị Mai

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG NĂM HỌC 2025-2026

THÁNG 01 – Tuần lễ: Tuần I: Từ ngày 05/01/2026->10/01/2026; Tuần III: Từ ngày 19/01/2026->24/01/2026.

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
Giờ ăn	Từ 10h10 đến 11h00	Từ 14h đến 14h40	Từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h20	Từ 15h đến 16h	
HAI	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; chua, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao; Tráng miệng: Thanh long.	Cháo thịt vịt khoai tây hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; chua, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô riêu cáy, thịt lợn sấn vai rau cải hành lá, rau mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Trứng đúc thịt nạc vai, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghe; Món xào MG: Đậu cô ve xào thịt lợn.	Miến thịt ngan cà chua hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng đúc thịt nạc vai, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghe.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò sốt hành tây hành, mùi; Canh bí xanh nấu thịt lợn.	
TƯ	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh cải bắp nấu cáy; Tráng miệng: Chuối.	Cháo sườn củ dền hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh cải bắp nấu cáy; Tráng miệng: Chuối.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt ngan giá đỗ hành, mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm; Món xào MG: Su hào xào trứng vịt.	Miến thịt bò rau cải hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt gà khoai lang, hành, mùi.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh cải thảo nấu cua ghe; Tráng miệng: Cam.	Xôi gấc, đỗ xanh, thịt lợn sấn vai; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh cải thảo nấu cua ghe; Tráng miệng: Cam	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt lợn nạc vai sốt cà chua hành, mùi; Canh mỏng toi nấu cáy.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lạc, vùng; Canh bí ngô nấu thịt lợn sấn vai.	Bún khô thịt lợn riêu rau cải, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lạc, vùng; Canh bí ngô nấu thịt lợn sấn vai.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt vịt củ dền, hành, rau mùi tàu.	

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi; Canh có thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, Tôm, Bè bè, Ngao, Hến.

NGƯỜI LẬP

Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 25 tháng 12 năm 2025



HIỆU TRƯỞNG

Mai Thị Mai