

**THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG NĂM HỌC 2025-2026**

THÁNG 11 – Tuần lễ: Tuần I: Từ ngày 03/11/2025->08/11/2025; Tuần III: Từ ngày 17/11/2025->22/11/2025.

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHÍNH
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; Trứng đúc thịt nạc, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghẹ. Món xào MG: Su su xào thịt lợn.	Miến thịt bò rau ngót, hành lá, rau mùi tàu;	Cơm Bắc thơm; Trứng đúc thịt nạc, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghẹ.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt bò, củ dền hành, mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Cá trích sốt cà chua, hành, mùi; chua, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao; Tráng miệng: Dưa hấu	Cháo thịt vịt củ dền hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Cá trích sốt cà chua, hành, mùi; chua, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao; Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sản vai rim trứng cút hành mùi; Canh rau ngót nấu cua ghẹ.	
TU	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai; Món xào MG: Củ cải xào trứng vịt.	Bún khô sườn rau cải, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt vịt cà chua, hành, mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn, hành, mùi; Canh rau ngót nấu tôm.	Miến thịt ngan cà chua hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn, hành, mùi; Canh rau ngót nấu tôm.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sản vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy. Tráng miệng: Thanh long.	Chè đỗ đen, bột sắn, đường kính; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sản vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy. Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt ngan khoai lang, hành lá, rau mùi tàu.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Canh rau muống nấu cua ghẹ.	Cháo thịt gà khoai tây hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Canh rau muống nấu cua ghẹ.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô riêu cáy, thịt lợn sản vai rau cải hành lá, rau 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 24 tháng 10 năm 2025.  
TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH  
HIỆU TRƯỞNG  
  
Mai Thị Mai

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 11 – Tuần chẵn Tuần II: Từ ngày 10/11/2025 -> 15/11/2025; Tuần IV: Từ ngày 24/11/2025 -> 29/11/2025.

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 sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe; Tráng miệng: Dưa hấu.	Miến sườn rau ngót, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe; Tráng miệng: Dưa hấu.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, mùi; Canh bí xanh nấu cáy.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh rau mồng tơi nấu ngao; Món xào MG: Su su xào thịt lợn.	Cháo thịt bò củ dền, 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.	Miến thịt ngan rau ngót hành mùi.	
TU	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long.	Bún khô thịt lợn sấn vai riêu rau cải, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt lợn sấn vai khoai tây hành, mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc.	Cháo thịt vịt khoai lang, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc.	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 rau ngót nấu cua ghe; Món xào MG: Đậu cove xào thịt bò.	Miến thịt ngan, cà chua, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau ngót nấu cua ghe.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô thịt vịt rau cải hành, mùi.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh 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 bí xanh nấu tôm		Cháo thịt gà củ dền hành, mùi.	

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi; Canh có thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cây, Tôm, Bê bê, Ngao, Hén.

NGƯỜI LẬP

Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 24 tháng 10 năm 2025

HIỆU TRƯỞNG



Mai Thị Mai