

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG NĂM HỌC 2025-2026

THÁNG 12-Tuần chẵn Tuần II: Từ ngày 08/12/2025->13/12/2025; Tuần IV: Từ ngày 22/12/2025->27/12/2025.

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: Chuối	Cháo thịt bò củ dền, 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: Chuối	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, mùi; Canh bí xanh nấu cây.	
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.	Miến sườn rau cải, 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.	Cháo thịt ngan khoai tây hành, mùi.	
TU	Cơm Bắc thơm; Cá trích sốt cà chua, hành, mùi; Canh rau cải thảo nấu cây; Tráng miệng: Thanh long.	Cháo thịt vịt khoai tây, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Cá trích sốt cà chua, hành, mùi; Canh rau cải thảo nấu cây; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt lợn riêu rau cải hành mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn sấn vai; Món xào MG: Đậu cô ve xào thịt lợn.	Bún khô thịt lợn sấn vai 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, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn sấn vai.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai; Canh rau mồng tơi nấu cây.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau bắp nấu cây; Tráng miệng: Cam	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 bắp nấu cây; Tráng miệng: Cam	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô thịt vịt cà chua 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, Bề bề, Ngao, Hến.

NGƯỜI LẬP

*Phạm Thị Huyền*

Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 21 tháng 11 năm 2025

HIỆU TRƯỞNG



*Mai Thị Mai*  
Mai Thị Mai

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

THÁNG 12–Tuần lễ: Tuần I: Từ ngày 01/12/2025->06/12/2025; Tuần III: Từ ngày 15/12/2025->20/12/2025; Tuần V: Từ ngày 29/12/2025->03/01/2026.

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; Canh mồng tơi nấu ngao; Tráng miệng: Chuối.	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; Canh mồng tơi nấu ngao; Tráng miệng: Chuối.	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, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghe; Món xào MG: Đậu cô ve xào thịt lợn.	Miến thịt bò cà chua hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng đúc thịt nạc, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghe.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Canh bí xanh nấu thịt lợn nạc.	
TƯ	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long.	Cháo sườn nấu 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 bí xanh nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt ngan rau cải hành, mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn, hành, mùi; Canh cải bắp nấu tôm; Món xào MG: Củ cải xào trứng vịt	Miến thịt ngan rau cải hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn, hành, mùi; Canh cải bắp nấu tôm.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt vịt khoai lang, hành, mùi.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh cải thảo nấu cua ghe; Tráng miệng: Cam	Chè đỗ đen bột sắn đường kính; 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 sấn vai rim trứng cút hành mùi; Canh mồng tơi nấu cáy.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lạc, vừng; 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, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn sấn vai.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt gà củ dền, hành lá, 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, Hên.

NGƯỜI LẬP

*(Signature)*

Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 21 tháng 11 năm 2025

HIỆU TRƯỞNG



*(Signature)*  
Mai Thị Mai