

THỰC ĐƠN MÙA ĐÔNG NĂM HỌC 2025-2026

THÁNG 02 – Tuần lễ: Tuần I: Từ ngày 02/02/2026->07/02/2026; Tuần III: Từ ngày 16/02/2026->21/02/2026.

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	
IIA	Cơm Bắc thơm; Trứng vịt đực thịt nạc vai, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long.	Cháo sườn khoai tây hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng vịt đực thịt nạc vai, hành lá, mùi tàu; Canh rau cải nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô riêu cáy, thịt lợn sấn vai giá đỗ hành lá, rau mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy; Món xào MG: Đậu cô ve xào thịt bò..	Bún khô thịt ngan giá đỗ 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.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò sốt hành tây hành, mùi; Canh cải bắp nấu thịt lợn.	
TU	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn sấn vai. Tráng miệng: Chuối.	Cháo thịt gà củ dền 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. Tráng miệng: Chuối.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún thịt gà rau cải, hành, mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai, cà chua hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn; Món xào MG: Su hào xào trứng vịt.	Xôi gấc, đỗ xanh, thịt lợn sấn vai; Sữa bột pha nước ấm.	Tôm rim thịt lợn sấn vai, cà chua hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn;	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim trứng cút hành, mùi; Canh mồng tơi nấu cáy	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau cải thảo nấu cua ghe. Tráng miệng: Cam.	Miến thịt bò cà chua, hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau cải thảo nấu cua ghe. Tráng miệng: Cam.	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, Bề bề, Ngao, Hến

NGƯỜI LẬP




Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 31 tháng 01 năm 2026



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 02 – Tuần chẵn Tuần II: Từ ngày 09/02/2026->14/02/2026; Tuần IV: Từ ngày 23/02/2026->28/02/2026.

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 sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau cải bắp nấu cáy; Tráng miệng: Chuối.	Miến thịt nạc, giá đỗ, 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 rau cải bắp nấu cáy; Tráng miệng: Chuối.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt nạc củ dền hành, mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí xanh nấu cua gẹ.	Cháo sườn củ dền, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí xanh nấu cua gẹ.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai; Canh mồng toi nấu ngao.	
TU	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long	Miến thịt vịt cà chua, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô thịt vịt giá đỗ, hành mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh mồng toi 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 mồng toi nấu ngao;	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt lợn tằm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây cà rốt nấu thịt lợn sấn vai; Tráng miệng: Cam.	Bún khô thịt lợn sấn vai riêu cà chua, hành lá, mùi tàu; 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: Cam	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt gà rau cải 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, Hến

NGƯỜI LẬP



Phạm Thị Huyền



Xuân Trường, ngày 31 tháng 01 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG

Mai Thị Mai

KHUNG THỜI GIAN TỔ CHỨC ĂN BÁN TRÚ

Stt	Nội dung	Lớp	Mùa hè			Mùa đông			Hoàn thành hồ sơ
			Sáng	Phụ	Chiều	Sáng	Phụ	Chiều	
1	Các lớp, các khu báo xuất ăn		8h->8h5			8h05->8h10			Ký đầy đủ vào sổ Báo ăn
2	Tính ăn, Báo số lượng thực phẩm		8h5->8h30			8h10->8h40			Cập nhật sổ tính ăn, tính khẩu phần ăn
3	Nhận thực phẩm		7h30->8h30			7h30->8h40			Ký đầy đủ sổ Giao nhận thực phẩm
	Sơ chế		8h30->9h10			8h40->9h10			
4	Chế biến	NT	9h10->9h40	13h20 -13h40	14h 20->14h40	9h10->9h40	13h20 -13h40	14h 20->14h40	
		MG	9h10->9h50	13h20 -13h40		9h10->9h50	13h20 -13h40		
5	Chia ăn	NT	9h40-> 9h50	13h40->13h50	14h40->14h50	9h40-> 9h50	13h40->13h50	14h40->14h50	
		MG	9h50->10h00	13h40->13h50		9h50->10h00	13h40->13h50		
6	Lưu mẫu ăn		10h10->10h20	13h40->13h50	14h50->15h00	10h10->10h20	13h40->13h50	14h50->15h00	Hoàn thiện việc lưu mẫu thức ăn trong tủ lạnh và sổ lưu mẫu
7	Đưa các xuất ăn xuống lớp	NT	9h50-> 10h00	13h50-14h00	14h50->15h00	9h50-> 10h00	13h50-14h00	14h50->15h00	Cập nhật sổ Kiểm thực 3 bước
		MG	10h00->10h10	13h50-14h00		10h00->10h10	13h50-14h00		
8	Trẻ ăn	NT	10h00->11h00	14h00->14h20	15h00->16h00	10h00->11h	14h00->14h20	15h00->16h00	
		MG	10h10->11h00	14h00->14h40		10h10->11h00	14h00->14h40		

NGƯỜI LẬP



Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 31 tháng 01 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG



Mai Thị Mai