

**THỰC ĐƠN THÁNG 4 - NĂM HỌC 2024 - 2025**  
**Tuần I (Từ ngày 31/3/2025 – 05/4/2025)**

	<b>BỮA CHÍNH</b> <b>Mẫu giáo</b>	<b>BỮA PHỤ</b> <b>Mẫu giáo</b>	<b>BỮA CHÍNH</b> <b>Nhà trẻ</b>	<b>BỮA PHỤ</b> <b>Nhà trẻ</b>	<b>BỮA CHIỀU</b> <b>Nhà trẻ</b>
<b>Giờ ăn</b>	<b>Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30</b>	<b>14h15 (ăn cháo, miến...) 15h (sữa bột, sữa chua)</b>	<b>Nhà trẻ từ 10h đến 11h</b>	<b>Từ 14h đến 14h30</b>	<b>Từ 15h10 đến 16h</b>
<b>HAI</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh cải ngồng cải ngọt nấu cua ghe Tráng miệng: Dưa hấu	Cháo thịt vịt khoai tây Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh cải ngồng cải ngọt nấu cua ghe Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Cháo thịt vịt khoai tây
<b>BA</b>	Cơm Bắc thơm Chả trứng vịt hành lá Canh mùng toi nấu cáy Su hào cà rốt xào	Miến thịt gà cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Chả trứng vịt hành lá Canh bí xanh cà rốt nấu tôm	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh cải bắp nấu thịt
<b>TƯ</b>	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh cải ngọt cải chíp nấu thịt lợn Tráng miệng: Dưa hấu	Bún cua cáy cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh cải ngọt cải chíp nấu thịt lợn Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún cua cáy cà chua
<b>NĂM</b>	Cơm Bắc thơm Thịt bò xào súp lơ cà rốt Canh bí xanh cà rốt nấu tôm Rau cải bắp xào	Miến thịt lợn cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt bò xào súp lơ cà rốt Canh mùng toi nấu cáy	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Trứng vịt chiên Canh bầu nấu thịt
<b>SÁU</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn xào ngô ngọt Canh củ cải cà rốt nấu sườn Tráng miệng: Dưa hấu	Bún thịt bò cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn xào ngô ngọt Canh củ cải cà rốt nấu sườn Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún thịt bò cà chua
<b>BẢY</b>	Cơm Bắc thơm Trứng chín cút rim thịt lợn hành lá Canh mồng toi nấu ngao	Cháo thịt lợn bí đỏ Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Trứng chín cút rim thịt lợn hành lá Canh mồng toi nấu ngao	Sữa bột Vinamilk	Cháo thịt lợn bí đỏ

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Trần Thị Xuyên

Xuân Vinh, ngày 27 tháng 3 năm 2025

NGƯỜI LẬP

Bùi Thị Bình

THỰC ĐƠN THÁNG 4 - NĂM HỌC 2024 - 2025  
Tuần II (Từ ngày 07/4/2025 - 12/4/2025)

	<b>BỮA CHÍNH</b> Mẫu giáo	<b>BỮA PHỤ</b> Mẫu giáo	<b>BỮA CHÍNH</b> Nhà trẻ	<b>BỮA PHỤ</b> Nhà trẻ	<b>BỮA CHIỀU</b> Nhà trẻ
<b>Giờ ăn</b>	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	14h15 (ăn cháo, miến...) 15h uống sữa bột, sữa chua	Nhà trẻ từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h30	Từ 15h10 đến 16h
<b>HAI</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn sốt đậu phụ sốt cà chua Canh mồng tơi nấu cua ghe Tráng miệng: Dưa hấu	Cháo thịt gà khoai lang Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn đậu phụ sốt cà chua Canh mồng tơi nấu cua ghe Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Cháo thịt gà khoai lang
<b>BA</b>	Cơm Bắc thơm Cá trắm sốt cà chua thì là Canh súp lơ cà rốt su hào nấu thịt Rau cải bắp xào	Miến thịt lợn chua hành lá Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Cá trắm sốt cà chua thì là Canh súp lơ cà rốt su hào nấu thịt	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh bí xanh cà rốt nấu thịt
<b>TU</b>	Cơm Bắc thơm Chả trứng vịt hành lá Canh bí đỏ khoai lang nấu sườn Tráng miệng: Dưa hấu	Bún thịt ngan cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Chả trứng vịt hành lá Canh bí đỏ khoai lang nấu sườn Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún thịt ngan cà chua
<b>NĂM</b>	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh rau cải nấu nộm tôm Bí xanh cà rốt xào	Cháo thịt lợn bí đỏ Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh rau cải nấu nộm tôm	Sữa bột Vinamilk	Cháo thịt lợn bí đỏ
<b>SÁU</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh khoai tây cà rốt nấu thịt gà Tráng miệng: Dưa hấu	Miến thịt gà cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh khoai tây cà rốt nấu thịt gà Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Trứng cút rim thịt lợn Canh rau cải nấu thịt
<b>BẢY</b>	Cơm Bắc thơm Thịt ngan thịt lợn hầm ngũ sắc Canh cải bắp nấu thịt Cải thảo xào	Bún thịt vịt cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt ngan thịt lợn hầm ngũ sắc Canh cải bắp nấu thịt	Sữa bột Vinamilk	Bún thịt vịt cà chua

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Trần Thị Xuyên

Xuân Vinh, ngày 27 tháng 3 năm 2025

NGƯỜI LẬP

Bùi Thị Bình

THỰC ĐƠN THÁNG 4 - NĂM HỌC 2024 - 2025  
Tuần III (Từ ngày 14/4/2025 - 19/4/2025)

	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA CHÍNH Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ
<b>Giờ ăn</b>	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	14h15 (ăn cháo, miến...) 15h (sữa bột, sữa chua)	Nhà trẻ từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h30	Từ 15h10 đến 16h
<b>HAI</b>	Cơm Bắc thơm Thịt bò xào giá đỗ cà rốt Canh nộm tôm nấu bí xanh Tráng miệng: Dưa hấu	Bún thịt lợn cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt bò xào giá đỗ cà rốt Canh nộm tôm nấu bí xanh Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún thịt lợn cà chua
<b>BA</b>	Cơm Bắc thơm Trứng cút rim thịt lợn hành lá Canh mồng tơi nấu cáy Rau cải xào	Cháo thịt ngan bí đỏ Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Trứng cút rim thịt lợn hành lá Canh mồng tơi nấu cáy	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh cải bắp nấu thịt lợn Cháo thịt ngan bí đỏ
<b>TU</b>	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh rau cải nấu thịt lợn Tráng miệng: Dưa hấu	Bún cua ghe cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh rau cải nấu thịt lợn Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún cua ghe cà chua
<b>NĂM</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn băm xào ngô ngọt Canh khoai tây cà rốt nấu sườn Cải thảo xào nộm tôm	Miến thịt gà cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn băm xào ngô ngọt Canh khoai tây cà rốt nấu sườn	Sữa bột Vinamilk	Miến thịt gà cà chua
<b>SÁU</b>	Cơm Bắc thơm Đậu phụ sốt thịt băm Canh mồng tơi nấu ngao Tráng miệng: Thanh long	Cháo thịt vịt khoai lang Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Đậu phụ sốt thịt băm Canh mồng tơi nấu ngao Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Trứng vịt chiên Canh cải bắp nấu thịt lợn
<b>BẢY</b>	Cơm Bắc thơm Nộm tôm thịt lợn sốt cà chua Canh bí đỏ cà rốt nấu thịt	Phở thịt bò cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Nộm tôm thịt lợn sốt cà chua Canh bí đỏ cà rốt nấu thịt	Sữa bột Vinamilk	Phở thịt bò cà chua

Xuân Vinh, ngày 27 tháng 3 năm 2025

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Trần Thị Xuyên

NGƯỜI LẬP

Bùi Thị Bình

THỰC ĐƠN THÁNG 4 - NĂM HỌC 2024 - 2025  
Tuần IV (Từ ngày 21/4/2025 - 26/4/2025)

	<b>BỮA CHÍNH</b> <b>Mẫu giáo</b>	<b>BỮA PHỤ</b> <b>Mẫu giáo</b>	<b>BỮA CHÍNH</b> <b>Nhà trẻ</b>	<b>BỮA PHỤ</b> <b>Nhà trẻ</b>	<b>BỮA CHIỀU</b> <b>Nhà trẻ</b>
<b>Giờ ăn</b>	<b>Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30</b>	<b>14h15 (ăn cháo, miến...) 15h uống sữa bột, sữa chua</b>	<b>Nhà trẻ từ 10h đến 11h</b>	<b>Từ 14h đến 14h30</b>	<b>Từ 15h10 đến 16h</b>
<b>HAI</b>	Cơm Bắc thơm Thịt gà om nấm hương Canh cải nấu thịt Tráng miệng: Dưa hấu	Bún cày cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt gà om nấm hương Canh cải nấu thịt Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún cày cà chua
<b>BA</b>	Cơm Bắc thơm Trứng vịt đúc thịt lợn hành lá Canh mùng toi nấu ngao Súp lơ cà rốt xào	Miến thịt ngan cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Trứng vịt đúc thịt lợn hành lá Canh mùng toi nấu ngao	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Thịt gà hầm cà rốt Canh cải nấu thịt
<b>TU</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh cải ngồng cải ngọt nấu cáy Tráng miệng: Thanh long	Bún thịt bò cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh cải ngồng cải ngọt nấu cáy Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột Vinamilk	Bún thịt bò cà chua
<b>NĂM</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn băm xào ngô ngọt Canh bí xanh cà rốt nấu cua ghe Cải thảo cà rốt xào	Cháo tôm khoai tây Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn băm xào ngô ngọt Canh bí xanh cà rốt nấu cua ghe	Sữa bột Vinamilk	Cháo tôm khoai tây
<b>SÁU</b>	Cơm Bắc thơm Trứng cút rim thịt lợn Canh bầu nấu nộm tôm Tráng miệng: Dưa hấu	Miến thịt bò cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Trứng cút rim thịt lợn Canh bầu nấu nộm tôm Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Thịt lợn sốt cà chua Canh mồng toi nấu ngao
<b>BẢY</b>	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh bí đỏ nấu sườn	Cháo thịt gà hạt sen Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt vịt hầm khoai tây cà rốt Canh bí đỏ nấu sườn	Sữa bột Vinamilk	Cháo thịt gà hạt sen

Xuân Vinh, ngày 27 tháng 3 năm 2025

NGƯỜI LẬP



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

Trần Thị Xuyên

Bùi Thị Bình

THỰC ĐƠN THÁNG 4 - NĂM HỌC 2024 - 2025  
Tuần V (Từ ngày 28/4/2025-03/5/2025)

	<b>BỮA CHÍNH</b> <b>Mẫu giáo</b>	<b>BỮA PHỤ</b> <b>Mẫu giáo</b>	<b>BỮA CHÍNH</b> <b>Nhà trẻ</b>	<b>BỮA PHỤ</b> <b>Nhà trẻ</b>	<b>BỮA CHIỀU</b> <b>Nhà trẻ</b>
<b>Giờ ăn</b>	<b>Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30</b>	<b>14h15 (ăn cháo, miến...) 15h (sữa bột, sữa chua)</b>	<b>Nhà trẻ từ 10h đến 11h</b>	<b>Từ 14h đến 14h30</b>	<b>Từ 15h10 đến 16h</b>
<b>HAI</b>	Cơm Bắc thơm Thịt lợn đậu phụ sốt cà chua Canh su hào cà rốt súp lơ nấu thịt lợn Tráng miệng: Dưa hấu	Bún thịt bò cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt lợn đậu phụ rim Canh rau ngót nấu cày Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún thịt bò cà chua
<b>BA</b>	Cơm Bắc thơm Chả trứng vịt hành lá Canh nộm tôm nấu bí xanh cà rốt Rau cải bắp xào tôm	Miến thịt gà cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Chả trứng vịt hành lá Canh nộm tôm nấu bí xanh cà rốt	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Thịt gà om Canh mùng toi nấu ngao
<b>TU</b>	Cơm Bắc thơm Thịt ngan hầm ngũ sắc Canh mùng toi nấu cua ghe Tráng miệng: Dưa hấu	Bún cày cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Thịt ngan hầm ngũ sắc Canh mùng toi nấu cua ghe Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Bún cày cà chua
<b>NĂM</b>	Cơm Bắc thơm Nộm tôm thịt lợn sốt cà chua Canh bí đỏ cà rốt nấu sườn Rau cải thảo xào	Phở ngan cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Nộm tôm thịt lợn sốt cà chua Canh bí đỏ cà rốt nấu sườn	Sữa bột Vinamilk	Phở ngan cà chua
<b>SÁU</b>	Cơm Bắc thơm Trứng cút rim thịt lợn Canh rau cải ngồng nấu cày Tráng miệng: Dưa hấu	Miến thịt vịt cà chua Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Trứng cút rim thịt lợn Canh rau cải ngồng nấu cày Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột Vinamilk	Cơm bắc thơm Thịt vịt hầm Canh cải bắp nấu thịt lợn
<b>BẢY</b>	Cơm Bắc thơm Cá trắm sốt cà chua hành lá thì là Canh thịt lợn nấu khoai tây cà rốt Tráng miệng: Thanh long	Cháo thịt lợn bí đỏ Sữa bột Vinamilk	Cơm Bắc thơm Cá trắm sốt cà chua hành lá thì là Canh thịt lợn nấu khoai tây cà rốt Tráng miệng: Thanh long	Sữa bột Vinamilk	Cháo thịt lợn bí đỏ

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



Trần Thị Xuyên

Xuân Vinh, ngày 27 tháng 3 năm 2025

NGƯỜI LẬP

Bùi Thị Bình