

THỰC ĐƠN CỦA TRẺ (TUẦN CHẴN - THÁNG 12)
Năm học 2025 – 2026

Độ tuổi	Nhà trẻ					Độ tuổi	Mẫu giáo				
Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6	Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6
Bữa chính trưa (10h15p)	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Bữa chính trưa (10h30p)	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm
	Thịt gà, lợn Hàm ngũ sắc	Thịt bò, lợn sốt vang	- Tôm thịt lợn sốt cà chua. - Củ quả xào thịt	Thịt vịt, lợn om củ quả	Tôm, thịt sốt cà chua		Thịt lợn, trứng cút kho tàu - Susu xào thịt bò	Thịt Vịt, Thịt lợn xào củ quả	Thịt bò, thịt lợn sốt vang	- Tôm, thịt lợn rìm - Củ quả xào thịt	Thịt gà, lợn hàm ngũ sắc
	Canh rau thập cẩm (rau cải) nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt	Canh rau ngót (bí đỏ) nấu thịt	Canh bầu (su hào) nấu thịt	Canh bí đỏ hầm xương		Canh rau thập cẩm (Rau cải) nấu cua	Canh bí xanh nấu thịt	Canh rau ngót (Bí đỏ) nấu thịt	Canh bầu (su hào) nấu tôm	Canh bí đỏ hầm xương
Tráng miệng 11h 00	Sữa Men	Thanh long (Dưa hấu)		Sữa men	Dưa hấu(chuối)	Tráng miệng 11h 00	Sữa men	Sữa men	Dưa hấu (Cam Ngọt)		Sữa Men
Bữa phụ 13h50	Sữa dielac	Sữa dielac	Sữa Dielac	Sữa dielac	Sữa dielac	Bữa phụ	Cháo bò bí đỏ - Sữa dielac	- Bánh cupcake - Sữa dielac	- Phở Gà - Sữa chua	- Miến vịt - Sữa chua	- Bún riêu cua - Dưa hấu (Chuối tiêu)
Bữa chính chiều	- Cơm gạo tám thơm - Thịt lợn sốt cà chua - Canh bí xanh hầm xương	Bánh cupcake - Sữa chua	Cháo chim câu, đậu xanh	Miến Vịt	Bún riêu cua						

Tổ trưởng tổ bếp

Nguyễn Thị Tuyết

Kế toán

Lê Thị Thuỳ Dương

P.Hiệu trưởng ND

Nguyễn Thị Hương

Trường Mầm Non Hợp Thanh

THỰC ĐƠN CỦA TRẺ (TUẦN LỄ - THÁNG 12)
Năm học 2025 – 2026

Độ tuổi	Nhà trẻ					Độ tuổi	Mẫu giáo				
Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6	Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6
Bữa chính trưa (10h30p)	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Bữa chính trưa (10h45p)	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm
	Tôm thịt sốt ngũ sắc	Thịt gà, lợn om nấm củ quả	Thịt bò, lợn hầm ngũ sắc	Thịt vịt, lợn om nấm	- Tôm thịt lợn rim - Su su xào thịt bò		Thịt gà, thịt lợn om nấm, củ quả	Cá hồi, thịt lợn sốt cà chua	- Tôm sú thịt lợn rim - Su su xào thịt bò	Thịt bò, thịt lợn hầm ngũ sắc	- Thịt lợn, trứng cút kho tàu - Củ quả xào thịt
	Canh bí đỏ nấu thịt	Củ quả nấu thịt	Canh rau ngót (rau cải) nấu thịt	Canh củ quả Hầm xương Sườn	Canh rau thập cẩm nấu cua		Canh bí đỏ nấu thịt	Củ quả nấu thịt	Canh rau ngót (Rau cải) nấu tôm	Canh củ quả Hầm xương sườn	Canh rau thập cẩm nấu cua
Tráng miệng 11h 00	Sữa men	Sữa Chua	Sữa Men	Dưa hấu (Thanh long)		Tráng miệng 11h 00	Sữa Men			Sữa chua	Cam ngọt (dưa hấu)
Bữa phụ 13h50	Sữa dielac	Sữa dieclac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Bữa phụ	- Cháo tôm rau xanh - Sữa dielac	- Bún mọc - Dưa hấu (Chuối)	- Xôi thịt ngô non (đậu xanh) - Sữa dielac	- Bánh cupcake - Sữa dieclac	- Phở bò - Sữa men
Bữa chính chiều	- Cơm gạo tám thơm - Thịt lợn rim - Canh bí đỏ nấu thịt	Mỳ sapaghety sốt thịt bò băm	Cháo Tôm củ quả	- Bánh cupcake - Sữa men	Phở bò						

Tổ trưởng tổ bếp



Nguyễn Thị Tuyết

Kế toán



Lê Thị Thuỳ Dương

P.Hiệu trưởng ND



Nguyễn Thị Hương

Trường mầm non Hợp Thành

THỰC ĐƠN CB, GV, NV (THÁNG 12 - 2025)

TT	TUẦN LỄ	TT	TUẦN CHẴN
THỨ 2	Chả quế + trứng _ su su, su hào luộc(xào) + lạc+ sữa chua ba vị	THỨ 2	Tôm cuốn rang + canh rau ngót + (lạc)
THỨ 3	Thịt ba chỉ kho + rau muống luộc + sữa chua nếp cẩm	THỨ 3	Thịt lợn rang + susu luộc + sữa chua Nếp cẩm
THỨ 4	Cá kho(rán) - đậu quả + lạc rang	THỨ 4	Bún Chả
THỨ 5	Tôm cuốn rang + trứng rau cải luộc	THỨ 5	Thịt gà CN+ Canh cua rau TC(Rau cải)+ sữa chua ba vị
THỨ 6	Nem rán + dưa góp(rau)	THỨ 6	Thịt ba chỉ chao riêng_rau cải ngọt

Tổ trưởng tổ bếp



Nguyễn Thị Tuyết

Kế toán



Lê Thị Thuỳ Dương

P.Hiệu trưởng ND



Nguyễn Thị Hương