

**Trường Mầm Non Hợp Thành**

**THỰC ĐƠN CỦA TRẺ (TUẦN CHẴN) - THÁNG 5\_2026**  
 Năm học 2025 – 2026

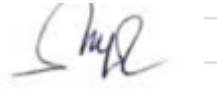
Độ tuổi	Nhà trẻ					Độ tuổi	Mẫu giáo				
Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6	Thời gian	T2	T3	T4	T5	T6
<b>Bữa chính trưa (10h15p)</b>	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	<b>Bữa chính trưa (10h30p)</b>	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm
	Thịt gà, lợn Hàm ngũ sắc	Thịt bò, lợn sốt vang	- Tôm thịt lợn sốt cà chua. - Bầu xào thịt	Thịt vịt, lợn om nấm	Tôm sú, thịt lợn rim		Tôm, thịt sốt ngũ sắc	Thịt Vịt, Thịt lợn om nấm	Thịt bò, thịt lợn sốt vang	- Tôm, thịt lợn rim - Su su xào thịt	Thịt gà, lợn hàm ngũ sắc
	Canh rau ngót (rau cải)	Canh bầu nấu thịt	Canh rau thập cẩm nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt	Canh bí đỏ nấu thịt		Canh rau ngót(rau cải)	Canh bầu nấu thịt	Canh cua rau thập cẩm	Canh bí xanh nấu thịt	Canh bí đỏ nấu thịt
<b>Tráng miệng 11h 00</b>	Sữa Men	Chuối tiêu		Sữa men		<b>Tráng miệng 11h 10</b>		Sữa chua	Chuối tiêu		Sữa Men
<b>Bữa phụ 13h50</b>	Sữa dielac	Sữa dielac	Sữa Dielac	Sữa dielac	Sữa dielac	<b>Bữa phụ</b>	- Miến vịt - Sữa chua	Cháo bò, bí đỏ -Sữa dielac	- Phở Gà - Sữa chua	- Cháo vịt - Sữa chua	Chè hoa cau_ Sữa dielac
<b>Bữa chính chiều</b>	- Cơm gạo tám thơm - Thịt lợn sốt cà chua - Canh bí xanh nấu thịt	Cháo vịt - Sữa chua	Phở gà	Miến Vịt	Chè hoa cau						

Tổ trưởng tổ bếp



Nguyễn Thị Tuyết

Kê toán



Lê Thị Thủy Dương

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Trang Ngoan

**Trường Mầm Non Hợp Thành**

**THỰC ĐƠN CỦA TRẺ (TUẦN LỄ) - THÁNG 5\_2026**  
 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
<b>Bữa chính trưa (10h30p)</b>	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	Cơm gạo tám thơm	<b>Bữa chính trưa (10h45p)</b>	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 xào mướp	- Tôm thịt lợn rim - Su su xào thịt		Thịt gà, thịt lợn om nấm, củ quả	Cá trắm, thịt lợn viên sốt cà chua	- Tôm sù thịt lợn rim - Bàu xào thịt	Thịt bò, thịt lợn hầm ngũ sắc	Thịt vịt, lợn xào mướp
	Canh bí đỏ nấu thịt	Canh củ quả nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt	Canh rau thập cẩm	Canh rau cải nấu (rau muống)		Canh bí đỏ nấu thịt	Canh củ quả nấu thịt	Canh bí xanh nấu thịt	Canh cua rau thập cẩm	Canh rau cải nấu (rau muống)
<b>Tráng miệng 11h 00</b>	Sữa men	Sữa Chua	Sữa Men	Sữa chua		<b>Tráng miệng 11h 15</b>	Sữa Men			Sữa chua	Chuối tiêu
<b>Bữa phụ 13h50</b>	Sữa dielac	Sữa dieclac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	Sữa Dielac	<b>Bữa phụ</b>	- Cháo tôm rau xanh - Sữa dielac	Miến vịt Sữa chua	Chè đậu đen_ Bánh Bao	Cháo gà	- Phở bò - Sữa men
<b>Bữa chính chiều</b>	- Cơm gạo tám thơm - Thịt lợn rim - Canh bí đỏ nấu thịt	Miến vịt	Chè đậu đen_ bánh bao	Cháo gà	Phở bò						

Tổ trưởng tổ bếp

*Tuyệt*

Nguyễn Thị Tuyệt

Kế toán

*Lê Thị Thuý Dương*

Lê Thị Thuý Dương

Hiệu trưởng



Nguyễn Thị Trang Ngoan

Trường mầm non Hợp Thành

**THỰC ĐƠN CỦA CÁN BỘ, GIÁO VIÊN, NHÂN VIÊN (THÁNG 5\_2026)**

Năm học 2025 – 2026

TT	TUẦN LỄ	TT	TUẦN CHẶN
THỨ 2	Chả quế+ trứng _ rau muống luộc(xào) + lạc+ sữa chua ba vì	THỨ 2	Thịt sốt cà chua + su su luộc+(lạc)
THỨ 3	Thịt ba chỉ kho+Củ quả luộc+sữa chua	THỨ 3	Thịt lợn rang+ Trứng + rau muống
THỨ 4	Cá kho(rán) _ bầu luộc + lạc rang	THỨ 4	Chả Quế + rau dền luộc
THỨ 5	Thịt sốt cà chua + rau muống (luộc)	THỨ 5	Thịt gà CN+ Canh cua rau TC( Rau cải)+ sữa chua ba vì
THỨ 6	Ba chỉ chao riêng+ canh rau ngót	THỨ 6	Thịt ba chỉ chao riêng_ canh rau ngót

Tổ trưởng tổ bếp

Nguyễn Thị Tuyết

Kế toán

Lê Thị Thuỳ Dương

Hiệu trưởng

Nguyễn Thị Trang Ngoan