

**THỰC ĐƠN THÁNG 11/2024**

THỜI GIAN	MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
<b>Ngày 01 tháng 11/2024</b>						
<b>BUỔI TRƯA</b>	<b>CANH</b>					Canh bí đỏ nấu thịt
	<b>MẶN</b>					Thịt kho củ cải
	<b>XÀO – LUỘC</b>					Nấm rơm, cà chua, đậu hủ xào thịt băm
	<b>TRÁNG MIỆNG</b>					Rau câu dẻo
<b>BUỔI XE</b>	<b>ĂN NHẸ</b>					Bánh canh nấu tôm, thịt
<b>Từ ngày 04 đến ngày 08 tháng 11/2024</b>						
<b>BUỔI TRƯA</b>	<b>CANH</b>	Canh súp nấu thịt	Canh bầu, nấm rơm nấu tôm	Canh rau nấu thịt băm	Canh chua nấu tôm	Canh rau tần ô nấu tôm, thịt
	<b>MẶN</b>	Trứng chiên xúc xích	Thịt kho chá lụ	Gà ram nước dừ	Cá diêu hồng kho	Đậu hủ tứ xuyên
	<b>XÀO – LUỘC</b>	Su su, cà rốt xào thịt	Dưa leo xào thịt	Bầu xào thịt băm	Cải thảo xào thịt	Rau muống xào thịt
	<b>TRÁNG MIỆNG</b>	Yaour trắng	Rau câu dừ	Yaour dâu	Bánh plan	Rau câu dẻo
<b>BUỔI XE</b>	<b>ĂN NHẸ</b>	Mì nấu tôm, thịt	Bún cá	Súp hải sản	Bò kho	Cháo dinh dưỡng nấu tôm, thịt

<b>THỜI GIAN</b>	<b>MÓN</b>	<b>THỨ 2</b>	<b>THỨ 3</b>	<b>THỨ 4</b>	<b>THỨ 5</b>	<b>THỨ 6</b>
<b>Từ ngày 11 đến ngày 15 tháng 11/2024</b>						
<b>BUỔI TRƯA</b>	<b>CANH</b>	Canh ngọt nấu chả cá	Canh đu đủ nấu tôm, thịt băm	Canh cải bó xôi nấu tôm	Canh bầu, nấm rom nấu tôm, thịt	Canh Mướp nấu tôm thịt băm
	<b>MẶN</b>	Cá diêu hồng chiên sốt cà	Gà kho gừng	Thịt kho trứng cút	Đậu hủ tứ xuyên	Thịt kho chả lụa
	<b>XÀO – LUỘC</b>	Cải thìa, xào thịt	Dưa leo xào thịt băm	Bầu xào thịt băm	Cải thảo xào thịt	Nấm rom xào thịt băm
	<b>TRÁNG MIỆNG</b>	Yaour trắng	Rau câu dừa	Yaour dâu	Bánh plan	Rau câu dẻo
<b>BUỔI XE</b>	<b>ĂN NHẸ</b>	Hoành thánh nấu tôm, thịt	Bún riêu cua	Hủ tiếu nam vang	Bún cá	Cháo gà hạt sen
<b>Từ ngày 18 đến ngày 22 tháng 11/2024</b>						
<b>BUỔI TRƯA</b>	<b>CANH</b>	Canh khoai tím nấu tôm, thịt	Canh rau tần ô thịt băm	Canh chua nấu tôm	Canh cải bó xôi nấu tôm thịt	Canh bí đỏ nấu thịt
	<b>MẶN</b>	Thịt ram nước dừa	Gà viên sốt me	Cá diêu hồng kho	Tôm rim thịt	Thịt kho củ cải
	<b>XÀO – LUỘC</b>	Rau muống xào thịt	Đậu cove, cà chua xào thịt băm	Cải thảo xào thịt băm	Bầu xào thịt băm	Nấm rom xào đậu hủ thịt băm
	<b>TRÁNG MIỆNG</b>	Yaour trắng	Rau câu dừa	Yaour dâu	Bánh plan	Rau câu dẻo
<b>BUỔI XE</b>	<b>ĂN NHẸ</b>	Mì nấu tôm, thịt	Súp hải sản	Hủ tiếu nam vang	Nui nấu tôm, thịt	Cháo hải sản

THỜI GIAN	MÓN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
<b>Từ ngày 25 đến ngày 29 tháng 11/2024</b>						
<b>BUỔI TRƯA</b>	<b>CANH</b>	Canh chua tôm	Canh cải thảo nấu thịt	Canh bí xanh nấu tôm	Canh khoai tím nấu tôm	Canh Mướp nấu tôm thịt băm
	<b>MẶN</b>	Cá diêu hồng chiên sốt cà	Gà viên sốt chua ngọt	Thịt kho trứng cút	Xiêu mại sốt cà	Thịt kho chả lụa
	<b>XÀO – LUỘC</b>	Dưa leo xào thịt băm	Su su xào thịt băm	Cải thảo xào thịt băm	Bông cải trắng xào thịt băm	Nấm rơm, đậu hủ, cà chua xào thịt băm
	<b>TRÁNG MIỆNG</b>	Yaour trắng	Rau câu dừa	Yaour dâu	Bánh flan	Rau câu dẻo
<b>BUỔI XE</b>	<b>ĂN NHẹ</b>	Phở bò	Nui nấu tôm, thịt	Bún riêu cua	Cháo cá lóc nấm rơm	Mì nấu tôm, thịt

**HIỆU TRƯỞNG**

*Thuận Thành, ngày 24 tháng 10 năm 2024*

**NGƯỜI LẬP**

**Phạm Thị Hồng Lan**

**Huỳnh Thị Kim Liên**