

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 1 tháng 02/2025 (từ ngày 03/02/2025 – 06/02/2025)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 03 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người:674.... học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt lợn
3. Rau cải nấu canh xương
4. Cơm gạo tằm

Thứ 3 ngày 04 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người:722..... học sinh

Món ăn:

1. Chả thịt trứng
2. Thịt lợn xào su hào, cà rốt
3. Bắp cải nấu canh xương
4. Cơm gạo tằm

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 05 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người:755..... học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn xào thập cẩm
2. Su hào cà chua nấu canh xương
3. Cơm gạo tằm

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 06 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người:764..... học sinh

Món ăn:

1. Thịt kho tàu
2. Rau cải nấu canh xương
4. Cơm gạo tằm

Người lập
(Phụ trách BT)

Đinh Thị Thanh Nhiên

Ngày 24 tháng 01 năm 2025

Hiệu trưởng duyệt



Đinh Thị Thanh Nhiên

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 02 tháng 02/2025 (từ ngày 10/02/2025 – 13/02/2025)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 10 tháng 02 năm 2024

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 785 học sinh

Món ăn:

1. Thịt gà xào lăn
2. Rau cải nấu canh xương
3. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 11 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 787 học sinh

Món ăn:

1. Chả cá
2. Bầu nấu canh xương
3. Su su xào thịt bò
4. Cơm gạo tẻ

Thứ 4 ngày 12 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 789 học sinh

Món ăn:

1. Chả thịt trứng
2. Su hào, cà rốt xào thịt bò
3. Bầu nấu canh xương
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 13 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 789 học sinh

Món ăn:

1. Giò lụa
2. Đổ xanh xào thịt bò
3. Bí xanh nấu canh xương
4. Cơm gạo tẻ

Ngày 23 tháng 01 năm 2025

Hiệu trưởng



Dinh Thị Thanh Nhân

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 03 tháng 02/2025 (từ ngày 17/02/2025 – 20/02/2025)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 17 tháng 02 năm 2024

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 797 học sinh

Món ăn:

1. Thịt gà xào lăn
2. Su hào, cà chua nấu canh xương
3. Su su xào
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 18 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 795 học sinh

Món ăn:

1. Chả lụa
2. Bí xanh nấu canh xương
3. Cà rốt, củ cải xào thịt bò
4. Cơm gạo tám

Thứ 4 ngày 19 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 793 học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt bò
3. Rau cải nấu canh xương
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 20 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 791 học sinh

Món ăn:

1. Chả thịt trứng
2. Đổ xanh xào thịt bò
3. Bàu nấu canh xương
4. Cơm gạo tám

Ngày 23 tháng 01 năm 2025

Hiệu trưởng



Đinh Thị Thanh Nhàn

Đinh Thị Thanh Nhàn

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 03 tháng 02/2025 (từ ngày 17/02/2025 – 20/02/2025)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 17 tháng 02 năm 2024

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 797 học sinh

Món ăn:

1. Thịt gà xào lăn
2. Su hào, cà chua nấu canh xương
3. Su su xào
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 18 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 795 học sinh

Món ăn:

1. Chả lụa
2. Bí xanh nấu canh xương
3. Cà rốt, củ cải xào thịt bò
4. Cơm gạo tám

Thứ 4 ngày 19 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 793 học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt bò
3. Rau cải nấu canh xương
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 20 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 791 học sinh

Món ăn:

1. Chả thịt trứng
2. Đổ xanh xào thịt bò
3. Bầu nấu canh xương
4. Cơm gạo tám

Ngày 23 tháng 01 năm 2025

Hiệu trưởng



Đinh Thị Thanh Nhân

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 03 tháng 02/2025 (từ ngày 24/02/2025 – 27/02/2025)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 24 tháng 02 năm 2024

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 788 học sinh

Món ăn:

1. Thịt gà xào lăn
2. Su hào, cà chua nấu canh xương
3. Su su xào
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 25 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 784 học sinh

Món ăn:

1. Giò lụa
2. Bí xanh nấu canh xương
3. Cà rốt, su hào xào thịt lợn
4. Cơm gạo tám

Thứ 4 ngày 26 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 787 học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn kho tàu
2. Rau cải nấu canh xương
3. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 27 tháng 02 năm 2025

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 787 học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn xào thập cẩm
2. Su hào, cà chua nấu canh xương
3. Cơm gạo tám

Ngày 23 tháng 01 năm 2025

Hiệu trưởng



Đinh Thị Thanh Nhân