

**THỰC ĐƠN THÁNG 2 - NĂM HỌC 2025-2026**  
**MÙA ĐÔNG: Tuần I: Từ ngày 02/02/2026 đến 06/02/2026**  
**Tuần III: Từ ngày 16/02/2026 đến 20/02/2026 (Nghỉ tết Nguyên Đán)**

| Thứ    | BỮA CHÍNH<br>Mẫu giáo  | BỮA PHỤ<br>Mẫu giáo   | BỮA CHÍNH 1<br>Nhà trẻ  | BỮA PHỤ<br>Nhà trẻ     | BỮA CHÍNH 2<br>Nhà trẻ  |
|--------|--|---|---|------------------------|---|
| Giờ ăn | Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30  | Từ 14h : Uống sữa<br>Từ 15h: Ăn phụ                         | Từ 10h đến 11h  | Từ 15h đến 16h         | Từ 14h đến 14h30'   |
| HAI    | - Cơm Bắc thơm<br>- Cá trắm sốt thịt cà chua<br>- Canh bắp cải nấu cáy<br>- Tráng miệng: Thanh long              | - Sữa bột pha nước ấm<br>- Cháo thịt ngan nấu củ dền        | - Cơm Bắc thơm<br>- Cá trắm sốt thịt cà chua<br>- Canh bắp cải nấu cáy<br>- Tráng miệng: Thanh long         | - Sữa bột: pha nước ấm | - Cháo thịt ngan nấu củ dền   |
| BA     | - Cơm Bắc thơm<br>- Tôm rim thịt lợn<br>- Canh rau mồng tơi nấu ngao<br>- Rau xào: Ngô ngọt, cà rốt xào thịt lợn | - Sữa bột pha nước ấm<br>- Bún riêu nấu cà chua             | - Cơm Bắc thơm.<br>- Tôm rim thịt lợn<br>- Canh rau mồng tơi nấu ngao                                       | - Sữa bột: pha nước ấm | - Miến nấu thịt bò, rau cải   |
| TU     | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt<br>- Canh cải ngồng nấu thịt lợn<br>- Trái cây: Chuối tây      | - Sữa bột pha nước ấm<br>- Xôi thịt lợn                     | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt bò hầm khoai tây, cà rốt<br>- Canh cải ngồng nấu thọt lợn<br>- Trái cây: Chuối tây | - Sữa bột: pha nước ấm | - Cơm gạo bắc thơm<br>- Chả trứng, thịt lợn<br>- Canh củ cải nấu thịt lợn |
| NĂM    | - Cơm Bắc thơm<br>- Trứng chim cút rim thịt lợn<br>- Canh bí xanh nấu thịt vịt<br>- Rau xào: Củ cải xào thịt bò  | - Sữa bột pha nước ấm<br>- Cháo thịt gà nấu cà rốt          | - Cơm Bắc thơm<br>- Trứng chim cút rim thịt lợn<br>- Canh thịt vịt nấu bí xanh                              | - Sữa bột: pha nước ấm | - Bún thịt gà, cà chua  |
| SÁU    | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt gà om cà rốt<br>- Canh cải thảo nấu ghe<br>- Tráng miệng: Thanh long                    | - Sữa bột pha nước ấm<br>- Miến nấu thịt lợn, rau cải ngồng | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt gà om cà rốt<br>- Canh cải thảo nấu ghe<br>- Tráng miệng: Thanh long               | - Sữa bột: pha nước ấm | - Cháo nấu thịt lợn, rau cải ngồng  |

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi theo mùa hoặc theo ngày (Khi đơn vị cung cấp không có theo thực đơn của nhà trường)

NGƯỜI LẬP



**Đặng Thị Thu Giang**

Xuân Hồng, ngày 28 tháng 01 năm 2026



**Nguyễn Thị Huyền**

**THỰC ĐƠN THÁNG 2 - NĂM HỌC 2025-2026**  
**MÙA ĐÔNG: Tuần II: Từ ngày 09/02/2026 đến 13/02/2026**  
**Tuần IV: Từ ngày 23/02/2026 đến 27/02/2026**

| Thứ    | BỮA CHÍNH<br>Mẫu giáo  | BỮA PHỤ<br>Mẫu giáo  | BỮA CHÍNH 1<br>Nhà trẻ  | BỮA PHỤ<br>Nhà trẻ     | BỮA CHÍNH 2<br>Nhà trẻ  |
|--------|--|--|---|------------------------|---|
| Giờ ăn | Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30  | Từ 14h : Ăn phụ<br>Từ 15h : Uống sữa                             | Từ 10h đến 11h  | Từ 15h đến 16h         | Từ 14h10 đến 14h30'   |
| HAI    | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt lợn sốt đậu phụ cà chua<br>- Canh cải ngồng nấu tôm<br>- Rau xào: Su su, cà rốt xào, thịt lợn | - Sữa bột pha nước ấm<br>- Cháo nấu thịt vịt, bí đỏ              | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt lợn sốt đậu phụ cà chua<br>- Canh cải ngồng nấu tôm                          | - Sữa bột: Pha nước ấm | - Miến nấu thịt vịt, cà chua  |
| BA     | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt gà rim nấm hương<br>- Canh cải thảo nấu gẹ<br>- Tráng miệng: Chuối tây                        | - Sữa bột pha nước ấm<br>- Miến nấu thịt lợn, cà chua            | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt gà rim nấm hương<br>- Canh cải thảo nấu gẹ<br>- Trái cây: Chuối tây          | - Sữa bột: Pha nước ấm | - Cháo nấu nõi tôm, bí đỏ   |
| TU     | - Cơm Bắc thơm<br>- Chả trứng vịt, thịt lợn<br>- Canh su hào, cà rốt nấu thịt ngan<br>- Rau xào: Đổ cô ve xào thịt bò  | - Sữa bột Pha nước ấm<br>- Xôi đỗ xanh (xôi gấc)                 | - Cơm Bắc thơm<br>- Chả trứng vịt, thịt lợn<br>- Canh su hào, cà rốt nấu thịt ngan                    | - Sữa bột: Pha nước ấm | - Cơm gạo bắc thơm<br>- Thịt lợn sốt cà chua<br>- Canh bắp cải nấu thịt lợn |
| NĂM    | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt bò xào hành tây<br>- Canh rau mồng tơi nấu ngao<br>- Tráng miệng: Thanh long                  | - Sữa bột Pha nước ấm<br>- Cháo nấu thịt ngan, khoai tây, cà rốt | - Cơm Bắc thơm<br>- Thịt bò xào hành tây<br>- Canh rau mồng tơi nấu ngao<br>- Tráng miệng: Thanh long | - Sữa bột: Pha nước ấm | - Cháo nấu thịt ngan, khoai tây, cà rốt                                     |
| SÁU    | - Cơm Bắc thơm<br>- Ruốc cá thu, thịt lợn<br>- Canh củ cải nấu thịt lợn<br>- Rau xào: Cải bắp, cà rốt xào thịt lợn     | - Sữa bột Pha nước ấm<br>- Bún nấu sườn, cà chua                 | - Cơm Bắc thơm<br>- Ruốc cá thu, thịt lợn<br>- Canh củ cải nấu thịt lợn                               | - Sữa bột: Pha nước ấm | - Bún nấu riêu cua, cà chua.  |

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi theo mùa hoặc theo ngày (Khi đơn vị cung cấp không có theo thực đơn của nhà trường)

NGƯỜI LẬP



**Đặng Thị Thu Giang**

Xuân Hồng, ngày 28 tháng 01 năm 2026



**Nguyễn Thị Huyền**

