

**THỰC ĐƠN THÁNG 4 - NĂM HỌC 2025-2026**

**MÙA HÈ: Tuần I: Từ ngày 01/4/2026 đến 03/4/2026**

**Tuần III: Từ ngày 13/4/2026 đến 17/4/2026; Tuần V: Từ ngày 27/4/2026 đến 29/4/2026**

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA CHÍNH 1 Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHÍNH 2 Nhà trẻ
Giờ ăn	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	Từ 14h: Ăn phụ Từ 15h10: Uống sữa	Từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h30	Từ 15h10 đến 16h
HAI	- Cơm Bắc thơm - Cá trắm sốt thịt cà chua - Canh bầu nấu tôm - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột pha nước ấm - Cháo thịt ngan nấu củ dền	- Cơm Bắc thơm - Cá trắm sốt thịt cà chua - Canh bầu nấu tôm - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột pha nước ấm	- Cháo thịt ngan nấu củ dền
BA	- Cơm Bắc thơm - Tôm rim thịt lợn - Canh rau mồng tơi nấu ngao - Rau xào: Ngô ngọt, cà rốt xào thịt lợn	- Sữa bột pha nước ấm - Bún riêu nấu cà chua	- Cơm Bắc thơm. - Tôm rim thịt lợn - Canh rau mồng tơi nấu ngao	- Sữa bột pha nước ấm	- Miến nấu thịt bò, rau cải
TU	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò sốt cà chua - Canh cải ngồng nấu thịt lợn - Tráng miệng: Nước cam vắt	- Sữa bột pha nước ấm - Xôi thịt lợn	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò sốt cà chua - Canh cải ngồng nấu thọt lợn - Tráng miệng: Nước cam vắt	- Sữa bột pha nước ấm	- Cơm gạo bắc thơm - Chả trứng, thịt lợn - Canh rau ngót nấu thịt lợn
NĂM	- Cơm Bắc thơm - Trứng chim cút rim thịt lợn - Canh bí xanh nấu thịt vịt - Rau xào: Giá đỗ, rau cải xào thịt bò	- Sữa bột pha nước ấm - Cháo thịt gà nấu cà rốt	- Cơm Bắc thơm - Trứng chim cút rim thịt lợn - Canh bí xanh nấu thịt vịt	- Sữa bột pha nước ấm	- Bún thịt gà, cà chua
SÁU	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim cà rốt - Canh rau muống nấu ghe - Tráng miệng: Chuối tây	- Sữa bột pha nước ấm - Miến nấu thịt lợn, rau cải ngồng	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim cà rốt - Canh rau muống nấu ghe - Tráng miệng: Chuối tây	- 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 27 tháng 3 năm 2026



PHÓ HIỆU TRƯỞNG

**Nguyễn Thị Huyền**

**THỰC ĐƠN THÁNG 4 - NĂM HỌC 2025-2026**  
**MÙA HÈ: Tuần II: Từ ngày 06/4/2026 đến 10/4/2026**  
**Tuần IV: Từ ngày 20/4/2026 đến 24/4/2026**

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA CHÍNH 1 Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHÍNH 2 Nhà trẻ
Giờ ăn	Mẫu giáo từ 10h30 đến 11h30	Từ 14h: Ăn phụ Từ 15h 10: Uống sữa	Từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h30	Từ 15h10 đến 16h
HAI	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn sốt đậu phụ cà chua - Canh bầu, rau mồng tơi nấu tôm - Rau xào: Bí đỏ non xào thịt bò	- Sữa bột pha nước ấm - Cháo nấu thịt vịt, bí đỏ	- Cơm Bắc thơm - Thịt lợn sốt đậu phụ cà chua - Canh bầu, rau mồng tơi nấu tôm	- Sữa bột pha nước ấm	- Miến nấu thịt vịt, cà chua
BA	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim nấm hương - Canh rau ngót nấu gẹ - Tráng miệng: Chuối tây	- Sữa bột pha nước ấm - Miến nấu thịt lợn, cà chua	- Cơm Bắc thơm - Thịt gà rim nấm hương - Canh rau ngót nấu gẹ - Trái cây: Chuối tây	- Sữa bột pha nước ấm	- Cháo nấu nõi tôm, bí đỏ
TU	- Cơm Bắc thơm - Chả trứng vịt, thịt lợn - Canh bí xanh nấu thịt ngan - Rau xào: Su su, cà rốt xào thịt lợn	- Sữa bột pha nước ấm - Chè hoa cau	- Cơm Bắc thơm - Chả trứng vịt, thịt lợn - Canh bí xanh nấu thịt ngan	- Sữa bột pha nước ấm	- Cơm gạo bắc thơm - Thịt lợn sốt cà chua - Canh cải chíp nấu thịt lợn
NĂM	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò xào hành tây - Canh cua rau đay, mướp - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột pha nước ấm - Cháo nấu thịt ngan, khoai tây, cà rốt	- Cơm Bắc thơm - Thịt bò xào hành tây - Canh cua, rau đay, mướp - Tráng miệng: Thanh long	- Sữa bột pha nước ấm	- Cháo nấu thịt ngan, khoai tây, cà rốt
SÁU	- Cơm Bắc thơm - Ruốc cá thu, thịt lợn - Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn - Rau xào: Rau muống xào thịt bò	- Sữa bột Pha nước ấm - Bún nấu sườn, cà chua	- Cơm Bắc thơm - Ruốc cá thu, thịt lợn - Canh khoai tây, cà rốt 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 27 tháng 3 năm 2026



Nguyễn Thị Huyền

