UBND HUYỆN MỸ TÚ **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**TRƯỜNG MN HUỲNH HỮU NGHĨA Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

**THỰC ĐƠN THÁNG 11/2023**

**Từ ngày: 01/11/2023 - 30/11/2023**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **THỨ** | **ĂN TRƯA (ĂN CHÍNH)** | **ĂN XẾ(ĂN PHỤ)** | | **ĂN CHIỀU (ĂN CHÍNH)** |
| **MẪU GIÁO + NHÀ TRẺ** | **NHÀ TRẺ** | **MẪU GIÁO** | **NHÀ TRẺ** |
|  | **TUẦN I** | | | |
| Thứ tư  (01/11/2023) | - Canh: Bí đỏ nấu tép bạc  - Mặn: Thịt heo kho susu | Bánh Quế | Bánh canh thịt bằm trứng cút rau củ | Bánh canh thịt bằm trứng cút rau củ |
| Thứ Năm  (02/11/2023) | - Canh: Rau ngót nấu tép bạc  - Mặn: Thịt kho đậu ve | Bánh bông lan | - Nui nấu thịt bằm giá hẹ  - Uống nước dừa | - Nui nấu thịt bằm giá hẹ  - Uống nước dừa |
| Thứ sáu  (03/11/2023) | - Canh: Củ dền khoai tây hầm thịt  - Mặn: Cá điêu hồng sốt cà | Bánh mì ngọt | Hủ tíu thịt bằm rau củ | Hủ tíu thịt bằm rau củ |
|  | **TUẦN II** | | | |
| Thứ hai  (06/11/2023) | - Canh: Bí đao nấu thịt bằm  - Mặn: Thịt chiên trứng đậu ve | Bánh mì ngọt | - Phở bò | - Phở bò |
| Thứ ba  (07/11/2023) | - Canh: Cải bó xôi nấu tép  - Mặn: Thịt heo khotrứng cút, đậu hũ | Bánh bông lan | - Bún gỏi già  Tráng miệng: Thanh long | Bún gỏi già  Tráng miệng: Thanh long |
| Thứ tư  (08/11/2023) | - Canh: Mướp bún tàu nấu tép bạc.  - Mặn: Thịt heo khìa nước dừa | Bánh socola | - Hủ tíu thịt bằm rau củ | -Hủ tíu thịt bằm rau củ |
| Thứ năm  (09/11/2023) | - Canh: Bầu nấu tép bạc  - Mặn: Cơm chiên dương châu | Bánh con cá | Cháo thịt bằm tép bạc cà rốt nấm rơm | Cháo thịt bằm tép bạc cà rốt nấm rơm |
| Thứ sáu  (10/11/2023) | - Canh: Thịt bò su su  - Mặn: Thịt kho nấu cary | Bánh Quế | Bánh canh thịt bằm rau củ | Bún canh thịt băm rau củ |
|  | **TUẦN III** | | | |
| Thứ hai  (13/11/2023) | - Canh: Dưa leo nấu tép bac  - Mặn: Thịt kho đậu ve | Bánh mì ngọt | - Súp nui thịt bằm rau củ | - Súp nui thịt bằm rau củ |
| Thứ ba  (14/11/2023) | - Canh: cải thảo nấu tép bạc  - Mặn: Cá ngừ kho khóm | Bánh con cá | - Bánh canh thịt bằm rau củ  - Tráng miệng: Chuối cau | - Bánh canh thịt bằm rau củ  - Tráng miệng: Chuối cau |
| Thứ tư  (15/11/2023) | - Canh: Đu đủ hầm thịt  - Mặn: Trứng chiên hành tây | Bánh socola | - Bún súp thịt bằm rau củ | - Bún súp thịt bằm rau củ |
| Thứ năm  (16/11/2023) | - Canh: Bầu nấu tép bạc  - Mặn: Thịt heo kho đậu hũ nước dừa | Bánh bông lan | Hủ tíu thịt bằm rau củ | Hủ tíu thịt bằm rau củ |
| Thứ sáu  (17/11/2023) | - Canh: Bí đỏ nấu thịt bằm  - Mặn: Thịt gà cary | Bánh chocopay | Cháo thịt bằm cà rốt, nấm rơm  Tráng miệng: Quýt | Cha thịt bằm cà rốt năm rơm  Tráng miệng: Quýt |
|  | **TUẦN IV** | | | |
| Thứ hai  (20/11/2023) | - Canh: Cải bó xôi nấu tép bạc  - Mặn: Thịt gà nấu cary | Bánh mì ngọt | - Chè đậu xanh bột bán, bột khoai | - Chè đậu xanh bột bán, bột khoai |
| Thứ ba  (21/11/2023) | - Canh: cải ngọt nấu tép bạc  - Mặn: Thịt kho đậu hũ | Bánh bông lan | - Nui nấu, thịt giá hẹ  - Tráng miệng: Thanh long | - Nui nấu, thịt giá hẹ  - Tráng miệng: Thanh long |
| Thứ tư  (22/11/2023) | - Canh: Khoai tây, cà rốt hầm thịt  - Mặn: Trứng chiên hành tây lạp xưởng | Bánh phồng tôm | - Bún súp thịt bằm rau củ | - Bún súp thịt bằm rau củ |
| Thứ năm  (23/11/2023) | - Canh: Bí đao nấu tép bạc  - Mặn: Thịt heo kho chả lụa | Bánh con cá | Bánh canh thịt bằm rau củ | Bánh canh thịt bằm rau củ |
| Thứ sáu  (24/11/2023) | - Canh: Mướp, rau dền, mồng tơi nấu tép bạc  - Mặn: Thịt heo kho đậu ve | Bánh quế | - Súp hủ tíu thịt bằm rau củ  - Tráng miệng: Trái cây | - Súp hủ tíu thịt bằm rau củ  - Tráng miệng: Trái cây |
|  | **TUẦN IV** | | | |
| Thứ hai  (27/11/2023) | - Canh: Khoai mỡ nấu tép bạc  - Mặn: Thịt gà nấu cary | Bánh Socola | Cháo thịt tép, cà rốt bí đỏ | Cháo thịt tép, cà rốt bí đỏ |
| Thứ ba  (28/11/2023) | - Canh: Đu đủ hầm thịt  - Mặn: Thịt kho đậu ve cà rốt | Bánh bông lan | - Bánh canh thịt bằm rau củ  - Tráng miệng: Xoài chín | - Bánh canh thịt bằm rau củ  - Tráng miệng: Xoài chín |
| Thứ tư  (29/11/2023) | - Canh: Cải thảo nấu thịt bằm  - Mặn: Trứng chiên hành tây | Bánh mì ngọt | - Phở bò | - Phở bò |
| Thứ năm  (30/11/2023) | - Canh: Bí đỏ nấu tép bạc  - Mặn: Cơm chiên dương châu | Bánh Nabati | - Nui thịt bằm rau củ | -Nui thịt băm rau củ |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **KT. HIỆU TRƯỞNG**  **PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  **Võ Thị Hồng Chi** |