

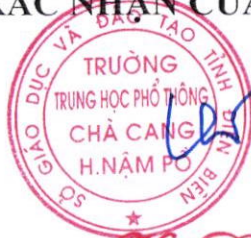
# NHÀ HÀNG CHI KHUYÊN

## THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HÀNG NGÀY CUNG CẤP CHO HỌC SINH TRƯỜNG THPT CHÀ CANG, NĂM HỌC 2024-2025

TT	Bữa	Thứ 2	Thứ 3	Thứ 4	Thứ 5	Thứ 6	Thứ 7	Chủ nhật
1	Trưa	1. Cơm trắng. 2. Thịt lợn xào Giá đỗ. 3. Bí đỏ luộc. 4. Canh Bí đỏ nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Cá Basa sốt Cà chua. 3. Su su luộc. 4. Canh Su su nấu thịt lợn băm	1. Cơm trắng. 2. Thịt Gà rang Gừng. 3. Bí đỏ luộc. 4. Canh bí đỏ.	1. Cơm trắng. 2. Giò lợn. 3. Bắp cải xào. 4. Canh bắp cải nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Thịt lợn xào Giá đỗ. 3. Bí xanh luộc. 4. Canh Bí xanh nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Thịt Gà rang gừng. 3. Su su luộc. 4. Canh Su su.	1. Cơm trắng. 2. Chả cá Basa sốt cà chua. 3. Bí xanh luộc. 4. Canh Bí xanh nấu thịt lợn băm.
2	Tối	1. Cơm trắng. 2. Đậu phụ rang thịt lợn. 3. Bắp cải luộc. 4. Canh Bắp cải nấu thịt lợn băm	1. Cơm trắng. 2. Thịt lợn rang trứng vịt. 3. Bí đỏ luộc. 4. Canh Bí đỏ nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Đậu phụ rang thịt lợn. 3. Bí xanh luộc 4. Canh Bí xanh nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Trứng vịt rang thịt lợn. 3. Su su luộc. 4. Canh Su su nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Thịt lợn rang Đậu phụ. 3. Bắp cải luộc. 4. Canh Bắp cải nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Thịt lợn xào trứng vịt. 3. Bắp cải xào. 4. Canh Bắp cải nấu thịt lợn băm.	1. Cơm trắng. 2. Thịt lợn rang Đậu phụ. 3. Bắp cải xào. 4. Canh Bắp cải nấu thịt lợn băm.

(Thực đơn thực hiện từ ngày 01/9/2024)

XÁC NHẬN CỦA NHÀ TRƯỜNG



*Từ Trọng Vinh*

CHỦ NHÀ HÀNG CUNG CẤP

*Phan  
Nguyễn Việt Chi*