

**THỰC ĐƠN TUẦN 28 (Từ ngày 23/3/2026 đến ngày 27/3/2026)**

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
<b>Thứ Hai</b> (23/3/2026)	1	Gà sốt chua ngọt	Thịt gà	gram	100	
	2	Trứng chim cút rim	Trứng chim cút	Quả	5	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	8	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		
<b>Thứ Ba</b> (24/3/2026)	1	Giò lợn rim	Giò lợn	gram	70	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	75	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
<b>Thứ Tư</b> (25/3/2026)	1	Thịt nạc rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Lạc rang muối	Lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
<b>Thứ Năm</b> (26/3/2026)	1	Thịt lợn nạc rim	Thịt lợn	gram	70	
	2	Trứng miến+mộc nhĩ+nấm hương rán	Trứng vịt	Gram	65	
	3	Canh bí xanh nấu xương	Bí xanh	gram	40	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1	
<b>Thứ Sáu</b> (27/3/2026)	1	Tôm chiên xù	Tôm tươi	gram	50	
	2	Đậu rán	Đậu	gram	50	
	3	Canh bầu tép	Bầu	gram	30	
			Tép tươi đồng	gram	6	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		

An Thành, ngày 19 tháng 3 năm 2026

Người lên thực đơn

*[Handwritten signature]*

Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ban giám hiệu duyệt



*[Handwritten signature: Nguyễn Ngọc Lang]*

**THỰC ĐƠN TUẦN 29 (Từ ngày 30/3/2026 đến ngày 03/4/2026)**

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
<b>Thứ Hai</b> (30/3/2026)	1	Gà rang gừng	Thịt gà tươi	gram	100	
	2	Trứng chim cút rim	Trứng chim cút	Quả	5	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	8	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		
<b>Thứ Ba</b> (31/3/2026)	1	Thịt lợn rim	Thịt lợn nạc	gram	70	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	75	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
<b>Thứ Tư</b> (01/4/2026)	1	Thịt nạc rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Lạc rang muối	Lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

<b>Thứ Năm</b> (02/4/2026)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Chả lợn rım	Chả lợn	gram	75	
	2	Trứng miến+mộc nhĩ+nấm hương rán	Trứng vịt	Gram	65	
	3	Canh bí xanh nấu xương	Bí xanh	gram	40	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
<b>Thứ Sáu</b> (03/4/2026)	5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1	
	1	Cá rô phi bỏ xương rán sốt cà chua	Cá rô phi bỏ xương tươi	gram	80	
	2	Đậu rán	Đậu	gram	50	
	3	Canh bầu tép	Bầu	gram	30	
			Tép tươi đồng	gram	3	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		

An Thành, ngày 26 tháng 3 năm 2026

Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ban giám hiệu duyệt  
Phó HT



Nguyễn Ngọc Sang

**THỰC ĐƠN TUẦN 30 (Từ ngày 06/4/2026 đến ngày 10/4/2026)**

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
<b>Thứ Hai</b> (06/4/2026)	1	Gà rang gừng	Thịt gà tươi	gram	100	
	2	Trứng chim cút rim	Trứng chim cút	Quả	5	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	8	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		
<b>Thứ Ba</b> (07/4/2026)	1	Thịt lợn rim	Thịt lợn nạc	gram	70	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	75	
	3	Canh bầu tép	Bầu	gram	30	
			Tép tươi đồng	gram	3	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
<b>Thứ Tư</b> (08/4/2026)	1	Thịt nạc ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Lạc rang muối	Lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

<b>Thứ Năm</b> (09/4/2026)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	75	
	2	Trứng miến+mộc nhĩ+nấm hương rán	Trứng vịt	Gram	65	
	3	Canh bí xanh nấu xương	Bí xanh	gram	40	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
<b>Thứ Sáu</b> (10/4/2026)	1	Tôm chiên xù	Tôm tươi	gram	40	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu	gram	50	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		

An Thành, ngày 2 tháng 4 năm 2026

Người lên thực đơn

Ban giám hiệu duyệt

Pho HT



Nguyễn Ngọc Sang

Nguyễn Thị Bích Hạnh