

Trường THPTDT nội trú N' Trang Long
Tổ Cấp dưỡng

THỰC ĐƠN TUẦN 08

Thực hiện từ 26/10/2026 đến 01/11/2026

BỮA ĂN			
THỨ	Sáng	Trưa	Chiều
Thứ hai (26/10)	Bún sườn, giò, thịt nạc heo xay.	1. Thịt vịt luộc 2. Bắp thảo xào. 3. Canh chua cá trắm. 4. Cơm	1. Cá trắm chiên giòn. 2. Thịt bò xào hành tây, dưa leo, cần tây, ớt chuông, súp lơ. 3. Canh mùng toi tôm khô. 4. Cơm.
Thứ ba (27/10)	Mì Kokomi + trứng gà	1. Thịt heo rim tôm 2. Rau muống xào tỏi. 3. Canh cải ngọt thịt heo nạc xay. 4. Cơm.	1. Thịt gà chiên mắm. 2. Su su xào. 3. Canh cải xanh thịt heo nạc xay. 4. Cơm.
Thứ tư (28/10)	Xôi chả lụa.	1. Trứng gà chiên. 2. Giá + cà rốt xào 3. Canh cải nhún (hoặc cải thảo)+ thịt heo nạc xay. 4. Cơm.	1. Thịt bò kho cà rốt 2. Bắp sú xào. 3. Canh bí đỏ thịt heo nạc xay. 4. Cơm.
Thứ năm (29/10)	Bánh mỳ ngọt	1. Sườn xào chua ngọt 2. Cải ngọt xào. 3. Canh mùng toi tôm khô. 4. Cơm.	1. Cá cam kho tiêu. 2. Thịt bò xào hành tây, dưa leo, ớt chuông, súp lơ. 3. Canh rau ngót thịt heo nạc xay. 4. Cơm.

Thứ sáu (30/10)	Nui sườn, giò heo, thịt nạc heo xay.	1. Thịt gà luộc. 2. Bắp thảo xào. 3. Canh chua cá ba sa. 4. Cơm.	1. Thịt heo kho su hào. 2. Cải nhún (hoặc rau muống) xào. 3. Canh bầu tôm bạc tươi. 4. Cơm.
Thứ bảy (31/10)	Phở Vifon pha	1. Thịt heo kho dưa chua 2. Giá + cà rốt xào. 3. Canh mướp măng tươi của xay. 4. Cơm.	1.Cá diêu hồng chiên giòn. 2. Cải thìa xào thịt nạc 3. Canh bí xanh thịt heo nạc xay 4. Cơm.
Chủ nhật (01/11)	Hủ tiếu Nam vang	1. Thịt heo kho đậu khuôn 2. Cải ngọt xào. 3. Canh rau dền, thịt heo nạc xay . 4. Cơm.	1. Thịt gà kho sả ớt 2. Bắp sú xào. 3. Canh bí đỏ thịt heo xay. 4. Cơm

Hiệu trưởng



Kế toán

[Signature]
Ngô Thị Sơn

Đồng Gia Nghĩa, ngày 23 tháng 10 năm 2026

Người lập

[Signature]
Lê Thị Thanh Nham