



**CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ PHÁT TRIỂN DỊCH VỤ VIỆT AN**  
**THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG THCS NGUYỄN TRÃI THÁNG 01/2023**  
**THỰC ĐƠN TUẦN 4**

	Tên món	Định lượng TP (gram)/ 1 suất ăn	Ghi chú
Thứ 2 30/01/2023	Thịt kho Trung cut	Thịt 40, Trứng cut 3q/châu	Thịt lợn sấn, gia vị, trứng cut
	Thịt bò xay xào khoai tây	Thịt bò 15, thịt nạc 15, khoai 25	Thịt bò, thịt lợn, khoai tây...
	Già đỏ xào	60	Già đỏ, hành....
	Canh bí xanh nấu xương	20	Bí xanh, xương lợn...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 3 31/01/2023	Thịt gà rang gừng	90	Thịt gà đùi cật, hành, gừng...
	Thịt viên sốt cà chua	45	thịt xay, cà chua...
	Bí đỏ xào	60	Bí đỏ, tỏi bóc...
	Canh rau ngọt nấu thịt	15	Rau ngọt, thịt nạc xay...
Thứ 4 01/02/2023	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
	Thịt xay rang ngô non	Thịt 60g, ngô non 10g	Thịt lợn + ngô hạt tách hạt...
	Nem việt nam	50	Thịt xay, gia vị, củ đậu, hành tây...
	Bắp cải xào tỏi	70	Bắp Cải, tỏi bóc...
	Canh Bí xanh nấu xương		Bí xanh, xương lợn
Thứ 5 02/02/2023	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
	Thịt kho củ cải	Thịt 50g, củ cải 30g	Thịt lợn sấn, gia vị vvv
	Trứng tráng hành	70	Trứng gà CN loại 1
	Cải ngọt xào	60	Cải ngọt, tỏi bóc...
	Canh củ qua hầm xương	20	Su hào, khoai tây, cà rốt...
Thứ 6 03/02/2023	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
	Mỳ spaghetti	100	Mỳ ý
	Sốt bò băm		Thịt bò xay, cà rốt, hành tây
	Xúc xích chiên hoa	50	Xúc xích Đức việt 1 cái/hs

*Ghi chú: rau, củ quả có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện khách quan.*

Thực đơn gửi ngày.... Tháng 01 năm 2023

Người lập P.Kỹ thuật chế biến món ăn

Hà Nội, Ngày.... Tháng 01 Năm 2023

Đại diện nhà trường

*Hải*  
 Nguyễn Hải

*Lam*  
 Bùi Ngọc Lam