



CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ PHÁT TRIỂN DỊCH VỤ VIỆT AN
THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG THCS NGUYỄN TRÃI THÁNG 03/2023
THỰC ĐƠN TUẦN 3

Thứ	Tên món	Định lượng TP / 1 suất ăn	Ghi chú
thứ 2 20/03/2023	Thịt viên chiên	75g	Thịt lợn săn, gia vị
	Thịt gà xào gừng	50g	Ức gà phile, gừng củ...
	Già dồ xào	60g	Già dồ, hành....
	Canh bí xanh nấu xương	Bí xanh 15g-Xương 10g	Bí xanh, xương lợn...
	Cơm gạo dẻo	120g	Gạo dẻo
thứ 3 21/03/2023	Thịt viên sốt cà chua	60g	Thịt lợn săn xay, cà chua, hành lá
	Cá chiên xù	50g	cá rô phi lê, gia vị...
	Khoai tây xào	70g	Khoai tây, hành....
	Canh bắp cải nấu thịt	Bắp cải+cà chua 10g-Thịt 5g	Cải bắp, thịt xay....
	Cơm gạo dẻo	120g	Gạo dẻo
thứ 4 22/03/2023	Thịt chiên ngũ vị	70g	Thịt lợn, gia vị...
	Đậu phụ rán sốt cà chua	70g	Đậu phụ, Cà chua...
	Cải ngọt xào tỏi	70g	Cải ngọt, tỏi bóc...
	Canh khoai tây nấu thịt	Khoai tây+cà rốt 15g-Thịt 5g	khoai tây, cà rốt...thịt nạc
	Cơm gạo dẻo	120g	Gạo dẻo
thứ 5 23/03/2023	Thịt xay rang hành	65g	Thịt săn xay, hành, gia vị
	Trứng đúc thịt	Trứng 1 quả-Thịt 5g	Trứng CN loại 1, thịt xay,....
	Bắp cải xào	60g	Bắp cải, gia vị
	Canh củ quả hầm xương	120g	khoai tây, cà rốt, vv...
	Cơm gạo dẻo		Gạo dẻo
thứ 6 24/03/2023	Mỳ spaghetti	100g	Mỳ ý
	Sốt bò băm	50g	Thịt bò xay, cà rốt, hành tây
	Xúc Xích chiên hoa	25g	Xúc xích Đức việt 1/2 cái/hs

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

Thực đơn gửi ngày 24 Tháng 03 năm 2023

Người lập P.Kỹ thuật chế biến món ăn

Hue
Nguyễn Thị Huệ

Liên
Bùi Ngọc Liên

Hà Nội, Ngày 02 Tháng 03 Năm 2023

Đại diện nhà trường



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
Lê Thanh Tùng