

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ PHÁT TRIỂN DỊCH VỤ VIỆT AN
THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG THCS NGUYỄN TRÃI THÁNG 10/2023
THỰC ĐƠN TUẦN 1



	Tên món	Định lượng TP (gram)/ 1 suất ăn	Ghi chú
thứ 2 02/10/2023	Thịt Gà xay viên sốt nấm	60	Ức gà file.nấm hương,gia vị ...
	Thịt chiên ngũ vị	65	Thịt nạc,thịt ba chỉ,gia vị ...
	Giá đỗ xào	60	giá đỗ,cà rốt...
	Canh Bí xanh hầm xương	15	Bí xanh,xương 9Hoawcj thịt nạc)
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
thứ 3 03/10/2023	Thịt xay rang ngô	70-10	Thịt xay,ngô ngọt,gia vị ...
	Cá chiên xù	45	Cá rô phi lê,bột xù,gia vị...
	Rau muông xào	60	Rau muông,tỏi,gia vị
	Nước canh chua rau muông		Sầu hoặc chanh
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
thứ 4 04/10/2023	Thịt kho chả lụa	Thịt 45-chả 35	Chả lụa,Thịt lợn, hành củ, hành lá,..
	Trứng tráng hành	70	Trứng gà CN loại 1
	Bí đỗ xào	70	Bắp cải, cà chua, tỏi bóc
	Canh rau ngót nấu thịt	15	Rau ngót,thịt nạc
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
thứ 5 05/10/2023	Thịt viên sốt cà chua	65	Thịt lợn,cà chua,hành...
	Bò xay xào khoai tây	Thịt bò 20-lợn 20-khoai 30	Thịt bò tươi,thịt lợn nạc,khoai tây...
	Bắp cải xào	70	Bắp cải,tỏi,cà chua...
	Canh Bí đỏ nấu xương	15	Bí đỏ,xương lợn...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
thứ 6 06/10/2023	Tỏi Gà chiên kiểu KFC	120	Tỏi gà,bột,gia vị...
	Khoai tây chiên	70	Khoai tây ta...
	Xúc xích chiên	50	Xúc xích đức việt
	Canh bắp cải nấu thịt	15	Bắp cải , thịt lợn, củ gừng

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

Thực đơn gửi ngày 16 Tháng 10 năm 2023

Người lập P.Kỹ thuật chế biến món ăn

Hue

Lem

Nguyễn Phú Huệ

Bùi Ngọc Liên

Hà Nội, Ngày 26 Tháng 10 Năm 2023

Đại diện nhà trường



PHI HIỆU TRƯỞNG

Lê Thanh Tùng



CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ PHÁT TRIỂN DỊCH VỤ VIỆT AN
THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG THCS NGUYỄN TRÃI THÁNG 10/2023
THỰC ĐƠN TUẦN 2

Thứ	Tên món	Định lượng TP (gram)/ 1 suất ăn	Ghi chú
Thứ 2 09/10/2023	Thịt băm rang hành mỡ	70	Thịt lợn, hành củ + hành lá
	Thịt bò hầm khoai tây	Bò 15g,thịt lợn 20g,khoai tây 30	Thịt bò rẻ sườn tươi,khoai tây...
	Bắp cải xào	70	Bắp cải + tỏi bóc + cà chua
	Canh bí nâu xương	20	Quả bí xanh,xương lợn
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 3 10/10/2023	Thịt kho trứng cút	Thịt 40,trứng 3quả	Thịt lợn,Trứng chim cút,gia vị...
	Đậu phụ trắng sốt tứ xuyên	Đậu 60,thịt xay 5g	Đậu phụ,thịt xay,cà chua, hành lá ...
	Bí đỏ xào tỏi	60	Bí đỏ,tỏi bóc....
	Canh rau ngót nấu thịt	15g	Rau ngót,thịt nạc
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 4 11/10/2023	Thịt gà rang gừng	100	gà CN đùi cặp cả xương,gia vị...
	Thịt viên sốt cà chua	55	Thịt lợn,cà chua...
	Rau muống xào	60	Rau muống,tỏi....
	Nước canh chua rau muống	0	Chanh hoặc sấu
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 5 12/10/2023	Thịt xay rang ngô non	thịt 70,ngô 10	Thịt lợn + hành củ + hành lá,ngô non
	Trứng đúc thịt	Trứng 1q,thịt 5g	Trứng gà CN loại I,thịt nạc xay
	Cải ngọt xào tỏi	70	Cải ngọt, tỏi vn bóc
	Canh khoai tây xương	15	khoai tây, xương lợn...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 6 13/10/2023	Cơm rang thập cẩm	150	Cơm,các loại rau gia vị rang cơm...
	Xúc xích chiên	50	Xúc xích dức việt
	Canh cải thịt	15	Cải xanh,thịt nạc...

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

Thực đơn gửi ngày 06 Tháng 09 năm 2023

Người lập P.Kỹ thuật chế biến món ăn

Huyền
Nguyễn Thị Huyền

Lâm
Bùi Ngọc Lâm

Hà Nội, Ngày 26 Tháng 09 Năm 2023

Đại diện nhà trường



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
Lê Thanh Tùng

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ PHÁT TRIỂN DỊCH VỤ VIỆT AN
THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG THCS NGUYỄN TRÃI THÁNG 10/2023
THỰC ĐƠN TUẦN 3



Thứ	Tên món	Định lượng TP (gram)/ 1 suất ăn	Ghi chú
Thứ 2 16/10/2023	Thịt gà xay viên sốt nấm	85	Ưc gà file, nấm hương...
	Giò lụa rim	40	Giò lụa, gia vị...
	Giá đỗ xào	60	Giá đỗ, hành....
	Canh bí xanh nấu xương	15	Bí xanh, xương lợn...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 3 17/10/2023	Thịt viên sốt cà chua	70	Thịt lợn sên xay, cà chua, hành lá
	Cá chiên xù	45	cá rô phi lể, gia vị...
	Rau muống xào	60	Rau muống, tỏi bóc....
	Nước chua rau muống	0	Sầu hoặc chanh
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 4 18/10/2023	Thịt xay rang ngô non	thịt 70, ngô 10	Thịt lợn + hành củ + hành lá, ngô non
	Trứng đúc thịt	Trứng 1q, thịt 5g	Trứng gà CN loại I, thịt nạc xay
	Cải ngọt xào tỏi	70	Cải ngọt, tỏi vn bóc
	Canh khoai tây xương	15	khoai tây , xương lợn...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 5 19/10/2023	Thịt nạc rim hành mỡ	70	Thịt lợn, gia vị...
	Đậu phụ sốt tứ xuyên	60-5	Đậu phụ, thịt xay, nấm hương...
	giá đỗ xào	60	Giá đỗ, cà rốt, tỏi bóc...
	Canh cải thịt	15	Cải xanh, thịt nạc...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 6 20/10/2023	Tỏi Gà chiên kiểu KFC	120	Tỏi gà, bột, gia vị...
	Khoai tây chiên	70	Khoai tây ta...
	Xúc xích chiên	50	Xúc xích dức việt
	Canh bắp cải	15	Bắp cải , thịt lợn, củ gừng

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

Thực đơn gửi ngày 26 Tháng 10 năm 2023

Người lập P.Kỹ thuật chế biến món ăn

Huê

Liem

Nguyễn Thị Huệ

Bùi Ngọc Liem

Hà Nội, Ngày 26 Tháng 10 Năm 2023

Đại diện nhà trường



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
Lê Thanh Tùng



CÔNG TY CỔ PHẦN ĐẦU TƯ PHÁT TRIỂN DỊCH VỤ VIỆT AN
THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG THCS NGUYỄN TRÃI THÁNG 10/2023
THỰC ĐƠN TUẦN 4

Thứ	Tên món	Định lượng TP (gram)/ 1 suất ăn	Ghi chú
Thứ 2 23/10/2023	Thịt kho Trứng cút	Thịt 50, Trứng cút 3q/cháu	Thịt lợn, gia vị, trứng chim cút loại I
	Đậu phụ rán tằm hành	Đậu 70	Đậu phụ, hành lá, gia vị...
	Bắp cải xào	60	Bắp cải, tỏi bóc, gia vị...
	Canh bí xanh nấu xương	15	Bí xanh, xương lợn...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 3 24/10/2023	Thịt gà rang gừng	100	Thịt gà đùi cặp, hành, gừng...
	Cá chiên vừng	45	Cá rô phi lè, gừng, rau gia vị...
	Khoai tây xào	60	Khoai tây, tỏi bóc, gia vị...
	Canh rau ngót nấu thịt	15	Rau ngót, thịt nạc xay...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 4 25/10/2023	Thịt xay rang ngô non	Thịt 70g, ngô non 10g	Thịt lợn + ngô hạt tách hạt...
	Nem việt nam	50	Thịt xay, giá đỗ, củ đậu, hành tây...
	Rau muống xào tỏi	60	Rau muống, tỏi bóc...
	Nước rau muống chua		Chanh hoặc quả sấu
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 5 26/10/2023	Thịt nạc chiên xù	65	Thịt lợn nạc, gia vị vvv
	Thịt bò hầm khoai tây	Bò 15g, thịt lợn 20g, khoai tây 30	Thịt bò rẻ sườn tươi, khoai tây...
	Cải ngọt xào	60	Cải ngọt, tỏi bóc...
	Canh củ quả hầm xương	15	Su hào, khoai tây, cà rốt...
	Cơm gạo dẻo	120	Gạo dẻo
Thứ 6 27/10/2023	Mỳ spaghetti	Mỳ 150	Mỳ ý
	Sốt bò băm	30	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 26 Tháng 10 năm 2023

Người lập P.Kỹ thuật chế biến món ăn

Huế
Nguyễn Thị Huệ

Lâm
Bùi Ngọc Lâm

Hà Nội, Ngày 16 Tháng 10 Năm 2023

Đại diện nhà trường



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
Lê Thanh Tùng

