

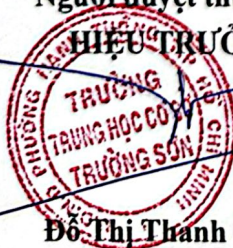
**THỰC ĐƠN BÁN TRÚ**  
(Tuần lễ từ ngày 30/03/2026 đến ngày 03/04/2026)

Thời gian (Thứ - ngày)	Thực đơn bữa trưa					
	Món cơm	Món mặn	Món canh	Món xào	Tráng miệng	Ghi chú
Thứ Hai (30/03/2026)	Cơm trắng	Thịt ram	Canh cải ngọt xay	Cà rốt, su su xào		
Thứ Ba (31/03/2026)	Cơm trắng	Cá ba sa muối sả	Canh thơm nấu tôm	Cải bắp xào		
Thứ Tư (01/04/2026)	Cơm trắng	Bò xốt me	Canh bí đỏ nấu thịt	Đậu bắp xào		
Thứ Năm (02/04/2026)	Cơm trắng	Gà kho gừng	Canh hẹ, đậu hũ nấu thịt	Bông cải xào		
Thứ sáu (03/04/2026)	Cơm chiên dương châu	Thịt nạc, chả lụa, lạp xưởng	Canh cải thảo nấu thịt	Bắp hạt, cà rốt, đậu que	Sữa tươi	
Thứ Bảy						

\* **Ghi chú:** Học sinh dư cân béo phì: Giảm cơm, thêm rau và canh. Học sinh suy dinh dưỡng: Thêm cơm và món mặn. Học sinh đi học (bị bệnh): Cháo nấu thịt

Người duyệt thực đơn

**HIỆU TRƯỞNG**




**Đỗ Thị Thanh Huyền**

Người xây dựng thực đơn

**NHÂN VIÊN Y TẾ**

  
**Lê Thị Dung**

**BÉP TRƯỞNG**

  
**Tô Thị Huyền**