



THỰC ĐƠN MẪU GIÁO 3-5 TUỔI
TUẦN 1, 3 - MÙA ĐÔNG - NĂM HỌC 2025-2026
(Thời gian thực hiện: Tháng 11/2025)

Thứ	BỮA CHÍNH <i>(10h20 phút - 11h30 phút)</i>	BỮA PHỤ <i>14h00 phút - 14h30 phút</i>
2	Cơm. Trứng rang thịt Canh rau cúc/rau cải/rau mồng tơi nấu ghê	- Cháo thịt, tôm, cà rốt
3	Cơm. Đậu phụ sốt thịt, cà chua Canh bí xanh/ bầu nấu tôm	- Bún xương
4	Cơm. Tôm, thịt rim Canh rau cải/rau dền nấu hến/thịt	- Cháo thịt, bẻ bẻ
5	Cơm. Giò, thịt rim cà chua Canh bắp cải/cải thảo/rau mồng tơi nấu ghê	- Phở xương
6	Cơm. Thịt gà rim bí xanh Canh bầu/cải thảo/mồng tơi nấu tôm	- Xôi đỗ xanh



THỰC ĐƠN MẪU GIÁO 3-5 TUỔI
TUẦN 2,4 - MÙA ĐÔNG - NĂM HỌC 2025 – 2026
(Thời gian thực hiện: Tháng 11/2025)

Thứ	BỮA CHÍNH (10h20 phút - 11h30 phút)	BỮA PHỤ 14h00 phút - 14h30 phút
2	Cơm. Đậu phụ sốt thịt cà chua Canh củ quả hầm xương	- Bún thịt, tôm
3	Cơm. Thịt, tôm xào su su Canh rau mồng tơi/ bắp cải/ rau cải nấu nghêu/hà	- Cháo thịt, bẻ bẻ
4	Cơm. Thịt gà rang Canh mồng tơi/rau cúc/cải thảo nấu tôm/thịt	- Xôi đỗ đen
5	Cơm. Giò rim ngô, cà rốt Canh bắp cải/cải thảo nấu nghêu/hến	- Phở xương
6	Cơm. Thịt bò, thịt lợn hầm khoai tây, cà rốt Canh rau cải/rau dền/mồng tơi nấu thịt/nghêu/tôm	- Cháo thịt, tôm