

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
TRƯỜNG MẦM NON HÒA MI



THỰC ĐƠN TUẦN 24

Thời gian: Từ ngày: 10/2 – 14/2/2025

| Thứ/ngày           | Bữa sáng   | Bữa trưa  | Bữa xế                      | Bữa chiều   |
|--------------------|--|---|-----------------------------|---|
| Thứ 2<br>10/2/2025 | - Cháo thịt bằm (cà rốt, nấm rom)<br>- Sữa bột: Grow plus                | - Com<br>- Mặn: Ba chi kho nước dừa<br>- Canh: Bí xanh nấu tôm tươi                   | Nước sâm táo đỏ, đường phèn | - Hoành thánh nấu thập cẩm (tim, cà rốt)                  |
| Thứ 3<br>11/2/2025 | - Bún gạo nấu tôm tươi, cà rốt<br>- Sữa bột: Grow plus                   | - Com<br>- Mặn: Cà điều hồng sốt cà<br>- Canh: Cải thảo nấu thịt                      | Bánh flan                   | - Cà ri gà – bánh mì                                      |
| Thứ 4<br>12/2/2025 | - Bánh cua đồng (cà rốt, giá)<br>- Sữa bột: Grow plus                    | - Com<br>- Mặn: Trứng chưng (thịt, nấm mèo)<br>- Canh: Khoai mỡ nấu tôm khô           | Dưa hấu                     | - Mỳ sốt bò (thịt bò, cà chua, cần, nước tương)           |
| Thứ 5<br>13/2/2025 | - Hủ tiếu mực, thịt (mực tươi, thịt, cà rốt, hẹ)<br>- Sữa bột: Grow plus | - Com<br>- Mặn: Gà lúc lắc (khoai tây, ớt chuông)<br>- Canh: Rau ngọt nấu cá thác lác | Nước tắc                    | - Lẩu ếch lá giang – bún                                  |
| Thứ 6<br>14/2/2025 | - Nui xoắn nấu mực, cà rốt, xà lách<br>- Sữa bột: Grow plus              | - Com<br>- Mặn: Cá ba sa chiên giòn<br>- Canh chua thịt bò (cà chua, giá)             | Sữa chua                    | - Com chiên dương châu (trứng, xúc xích, bắp, nước tương) |