CÔNG TY TNHH HƯƠNG VIỆT SINH - ĐC: Lô BT1 - Ngõ 191 Phúc Lợi - P. Phúc Lợi - TP. Hà Nội

TUẦN 05

THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH CHU VĂN AN A THÁNG 4-2026

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2017 Và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT; số 4280/QĐ-BGDĐT ban hành năm 2022)

THỨ/NGÀY	THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		Energy (Năng lượng bữa trưa) Kcal	Protein (Chất đạm) %	Lipid (Chất béo) %	Gluxit (Chất bột đường) %	QUẢ CHIỀU	Energy (năng lượng quả chiều) Kcal	GHI CHÚ
		Sống	Chín							
2 27/04/2026	1. 2. 3. 4. 5. 6.									Hs nghỉ bù Giỗ Tổ
3 28/04/2026	1. Cá Diêu hồng chiên vừng 2. Thịt lợn băm rim 3. Rau muống xào thịt 4. Canh rau muống nấu chua 5. Cơm gạo dẻo 6.	40 50 75g+3g thịt 8 100	25-30 30-35 40-45 250-300 200	636	19	24	57	1. Bánh mì tươi Công ty Hữu Nghị	136	
4 29/04/2026	1. Thịt lợn kho tàu 2. Trứng kho 3. Muối vừng 4. Bắp cải, cà rốt xào 5. Canh rau cải nấu xương 6. Cơm gạo dẻo	60 1 quả 10 75 30g+14 xương 100	40-42 40-45 8-10 40-45 250-300 200	691	18	29	53	1. Bánh cuộn kem Công ty Hải Hà	86	
5 30/04/2026	1. 2. 3. 4. 5. 6.									HS nghỉ lễ
6 01/05/2026	1. 2. 3. 4. 5. 6.									HS nghỉ lễ

(Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan)

Thực đơn gửi ngày: 22/04/2026

Hà Nội, ngày 28 tháng 4 năm 2026

Người lập	Chuyên viên dinh dưỡng	Bếp Trưởng	Hiệu trưởng
Hoàng Quỳnh Như	Nguyễn Thị Lan Anh		PHÓ HIỆU TRƯỞNG Phạm Hoàng Phương