



**TRƯỜNG PHỔ THÔNG DÂN TỘC NỘI TRÚ TỈNH CAO BẰNG**

**THỰC ĐƠN PHỤC VỤ BẾP ĂN TẬP THỂ HỌC SINH TUẦN 34**

*Từ ngày 20/4/2026 đến ngày 26/4/2026*

<b>Thứ/ ngày tháng</b>	<b>BỮA SÁNG</b>	<b>BỮA TRƯA</b>	<b>BỮA TỐI</b>
Thứ 2 Ngày 20/4	<ul style="list-style-type: none"><li>- Xôi</li><li>- Thịt xay</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt xay xào rau củ</li><li>- Đậu rán</li><li>- Dưa góp</li><li>- Canh rau âu, đỗ xanh</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt xào thập cẩm</li><li>- Giò lụa</li><li>- Bí đỏ om tỏi</li><li>- Canh mồng tơi, mướp</li></ul>
Thứ 3 Ngày 21/4	<ul style="list-style-type: none"><li>- Phở</li><li>- Thịt xay xào hành lá</li><li>- Canh xương</li><li>- Rau xà lách, rau mùi</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt gà xào nấm hương</li><li>- Lạc rang</li><li>- Giá đỗ xanh xào hành</li><li>- Canh cải bắp</li><li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt xay xào hành, cà chua</li><li>- Nem rán</li><li>- Khoai tây, cà rốt om xương</li><li>- Canh rau ngải, thịt xay</li></ul>
Thứ 4 Ngày 22/4	<ul style="list-style-type: none"><li>- Mì tôm</li><li>- Thịt xay xào hành</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lạp sườn xào dứa, tỏi lá</li><li>- Trứng luộc rán</li><li>- Cải bắp xào</li><li>- Canh giá đỗ tương, cà chua</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt xào chua ngọt</li><li>- Chả cá</li><li>- Bầu xào tỏi</li><li>- Canh rau dền</li></ul>
Thứ 5 Ngày 23/4	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bánh cuốn</li><li>- Canh xương</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt xá xíu</li><li>- Thịt xay xào hành</li><li>- Giá đỗ tương xào</li><li>- Canh mồng tơi, mướp</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Thịt xào hành tây, ớt chuông, cà chua</li><li>- Đậu nhồi</li><li>- Su Su, cà rốt xào tỏi</li><li>- Canh măng chua</li></ul>

Thứ 6 Ngày 24/4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phở</li> <li>- Thịt xay xào hành lá</li> <li>- Canh xương</li> <li>- Rau xà lách, rau mùi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt xào chua ngọt</li> <li>- Đậu rán</li> <li>- Cải thảo xào</li> <li>- Canh rau ngải, thịt xay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt xào dưa</li> <li>- Chả mỡ</li> <li>- Dưa góp</li> <li>- Canh rau âu, đỗ xanh</li> </ul>
Thứ 7 Ngày 25/4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bánh bao nhân thịt, trứng cút</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt xào dưa, cà chua</li> <li>- Nem rán</li> <li>- Bí xanh xào gừng</li> <li>- Canh rau dền</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mọc sốt cà chua</li> <li>- Lạc rang</li> <li>- Bàu xào tỏi</li> <li>- Canh cải bắp</li> </ul>
Chủ nhật Ngày 26/4		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt xay xào rau củ</li> <li>- Trứng rán</li> <li>- Giá đỗ tương xào</li> <li>- Canh cải thảo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thịt xào thập cẩm</li> <li>- Đậu nhồi</li> <li>- Bí đỏ om tỏi</li> <li>- Canh mồng tơi, mướp</li> </ul>

*Ghi chú: Thực đơn có sự thay đổi khi ngoài thị trường không đáp ứng thực phẩm*

**TỔ CẤP DƯỠNG**