



BVIS HN TERM 1/2018: Y3 - Y6 LUNCH MENU 2

	MAIN COURSE	SIDE DISHES	SALAD and FRESH FRUIT Changes Daily
MONDAY	Stir Fried Beef with Vegetables Braised Tofu & Mushrooms V Fish Pie	Steamed Rice Ratatouille Green Beans	Assorted Salad & Fresh Fruit
TUESDAY	Honey Glazed Chicken Pork Schnitzel & Gravy Tomato & Zucchini Pasta Bake V	Steamed Rice Mashed Potato Glazed Carrots	Assorted Salad & Fresh Fruit
WEDNESDAY	Fish with Sweet Chilli Sauce Stir Fried Tofu & Vegetables V Pork Provencal	Steamed Rice Sautéed Potatoes Broccoli	Assorted Salad & Fresh Fruit
THURSDAY	Stir Fried Seafood & Vegetables Shepherd's Pie (Beef) Creamy Vegetable Pasta Bake V	Steamed Rice Sautéed Vegetables	Assorted Salad & Fresh Fruit
FRIDAY	Stuffed Quails Eggs with Pork Braised Vegetable Stew V Grilled Chicken with BBQ Sauce	Steamed Rice Potato Wedges Grilled Corn	Assorted Salad & Fresh Fruit

V=VEGETARIAN



BVIS HN HỌC KỲ 1/2018: Y3 - Y6 THỰC ĐƠN TRƯA 2

	Món Chính	Món Phụ	Salat và hoa quả tươi hàng ngày
Thứ Hai	Thịt bò xào rau củ Đậu phụ om nấm V Bánh cá bỏ lò	Cơm trắng Rau hầm cà chua kiểu Pháp Đậu que	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Ba	Gà nướng mật ong Thịt heo tẩm bột chiên với sốt Mỳ ý bỏ lò với cà chua và bí ngòi V	Cơm trắng Khoai tây nghiền Cà rốt	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Tư	Cá chiên sốt chua ngọt Đậu phụ xào rau củ V Thịt heo hầm Provencal	Cơm trắng Khoai tây xào Hoa lơ	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Năm	Hải sản xào rau củ Bò hầm khoai tây nghiền bỏ lò Mỳ ý bỏ lò kem tươi V	Cơm trắng Rau củ xào	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Sáu	Thịt lợn viên trứng cút Rau hầm cà chua V Gà nướng sốt BBQ	Cơm trắng Khoai tây bỏ lò Ngô nướng	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng

V: Đồ ăn chay