



BVIS HN HỌC KỲ 3/2022 : Y7 - Y13 THỰC ĐƠN 1

	Súp	Món Chính	Món Phụ	Salat và hoa quả tươi hàng ngày
Thứ Hai	Phở bò Canh trứng nấu cà chua V	Thịt heo kho củ cải Cá nướng sốt tỏi Đậu phụ sốt chua ngọt V	Cơm trắng Bắp cải xào Bí đỏ nướng	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Ba	Bún cá dọc mùng Canh cải xanh V	Bò nấu cà ry Gà nhồi phomai và cải bó xôi Mỳ trứng xào tỏi V	Cơm trắng Đậu đũa Khoai tây nghiền	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Tư	Bún mọc heo Canh rau dền V	Gà nướng mật ong Trứng cuộn hải sản Đậu phụ tẩm hành V	Cơm trắng Cải ngọt Cà tím xào	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Năm	Bún cá rau cải xanh Canh bí đỏ V	Thịt heo nướng xả Thịt bò hầm sốt cà chua Mỳ ý xào bơ tỏi V	Cơm trắng Rau thập cẩm Ngô hấp	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Sáu	Bún bò Nam bộ Canh cải thảo V	Cá kho kiểu Hàn Quốc Gà chiên Bon Chon Đậu phụ nấu cay Hàn Quốc V	Cơm trắng Lơ xanh & cà rốt Khoai tây kho Hàn Quốc	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng

V= ĐỒ ĂN CHAY



BVIS HN HỌC KỲ 3/2022 : Y7 - Y13 THỰC ĐƠN 2

	SÚP – CANH	MÓN CHÍNH	MÓN PHỤ	Salat và trái cây tươi hàng ngày
Thứ Hai	Bún bò Canh bí V	Gà chiên nước mắm Cá đút lò phomai Đậu phụ sốt cay V	Cơm trắng Cải thảo Khoai tây xào	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Ba	Bún cá Canh cải ngọt V	Gà xào sốt Hoisin Bò hầm khoai tây Mỳ ý xóc bơ tỏi V	Cơm trắng Lơ xanh Bí đỏ xào tỏi	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Tư	Phở gà Canh rau củ V	Xúc xích hầm sốt Cajun Heo nướng sốt nấm Đậu phụ Kungpao V	Cơm trắng Rau theo mùa Cà tím xào húng tây	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Năm	Bún chân giò heo Canh chua V	Bò xào Teriyaki Cá chiên lá thơm Mỳ xào cải chíp V	Cơm trắng Rau xào Ngô ngọt xào cay	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Sáu	Phở bò Canh bắp cải V	Cơm gà Hội An Cá nướng riềng Nem cuốn chay V	Cơm trắng Đậu xanh Khoai tây xào nấm	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng

V= ĐỒ ĂN CHAY



BVIS HN HỌC KỲ 2/2022 : Y7 - Y13 THỰC ĐƠN 3

	Súp	Món Chính	Món Phụ	Salat và hoa quả tươi hàng ngày
Thứ Hai	Phở gà Canh rau muống V	Gà chiên sốt Tso's Heo viên sốt cà chua Nấm om sốt trắng V	Cơm trắng Rau xanh tổng hợp Mỳ ý xào tỏi	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Ba	Bún thịt heo Canh trứng nấu cà chua V	Bò kho nghệ Cá chiên bột ướt Đậu phụ xào rong biển V	Cơm trắng Bí ngô nướng Rau xào tổng hợp	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Tư	Bún bò Huế Canh rau dền V	Gà nướng bơ tỏi Hải sản sốt kem Mỳ ý lá thơm V	Cơm trắng Rau xào Ngô hấp	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Năm	Bún thịt heo nướng Canh rau ngót V	Cá sốt chua ngọt Thăn heo nướng sốt Basamic Đậu phụ xào rau V	Cơm trắng Khoai tây xào nấm Rau cải ngọt	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng
Thứ Sáu	Bún cá cay Canh mùng tơi V	Bò xay nấu kiểu Hàn quốc Gà sốt Hàn quốc Miến xào rau kiểu Hàn quốc V	Cơm trắng Rau củ chiên Hàn quốc Rau xào tổng hợp	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng

V= ĐỒ ĂN CHAY



BVIS HN HỌC KỲ 2/2021 : Y7 – Y13 THỰC ĐƠN 4

	Súp	Món Chính	Món Phụ	Salat và hoa quả tươi hàng ngày
Thứ Hai	Phở bò Canh cải thảo V	Gà chiên riêng Cá nướng sốt phomai Đậu phụ sốt cà chua V	Cơm trắng Rau xanh tổng hợp Khoai tây xào mùi tây	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép
Thứ Ba	Bún gà Canh bầu V	Thịt heo chiên xù kiểu Nhật Gà nướng sốt lá húng Mỳ trộn kiểu Trung V	Cơm trắng Bí ngô xào Ngô ngọt Rau xào tổng hợp	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép
Thứ Tư	Bún cá cải xanh Canh rau muống V	Bò xào hoa lơ Xúc xích cuộn trứng Đậu phụ xào rau V	Cơm trắng Đậu hầm nấm Cải chíp xào tỏi	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép
Thứ Năm	Bún thịt heo nướng Canh cải ngọt V	Heo xào chua ngọt Cá chiên lá thơm Nấm bỏ lò cùng lơ trắng V	Cơm trắng Bắp cải Đậu que xào	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép
Thứ Sáu	Bún thịt bò Canh rong biển V	Gà xào kiểu Thái Bò hầm Bouguignon Mỳ ý ô liu cà chua V	Cơm trắng Cà tím nướng phomai Rau xào tổng hợp**	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép

V= ĐỒ ĂN CHAY