



BVIS HN TERM 2/2021 : Y7 - Y13 MENU 1

	SOUP	MAIN COURSE	SIDE DISHES	SALADS and FRESH FRUITS Changes Daily
MONDAY	Beef Noodle Soup Egg Tomato Soup** V	Braised Pork with Quails Egg** Steamed Fish with Soy Sauce Tofu with Spring Onion V	Steamed Rice** Sautéed Cabbage with Mushroom ** Roasted Pumpkin with Onion	Assorted Salad** & Fresh Fruit
TUESDAY	Fish Noodle Soup Green Cabbage Soup** V	Beef with Butter Curry Chicken Stick Fried with Cheese** Pasta Cream Mushroom Sauce V	Steamed Rice** Green Beans** Eggplant Caponata	Assorted Salad** & Fresh Fruit
WEDNESDAY	Pork Noodle Soup Amarath Soup** V	Sweet and Sour Chicken Wok Fried Seafood with Veggies** Tofu Curry with Mushroom V	Steamed Rice** Sautéed Choy Sum** Carrot Vichy	Assorted Salad** & Fresh Fruit
THURSDAY	Fish Noodle Soup Pumpkin Soup** V	Char Siu Pork Braised Beef Bolognese** Sautéed Spaghetti V	Steamed Rice** Mixed Vegetables** Grilled Corn	Assorted Salad** & Fresh Fruit
FRIDAY	Beef Noodle Soup Chinese Cabbage Soup** V	Braised Fish with Korean Style Bon Chon Korean Fried Chicken** Spicy Korean Braised Tofu V	Steamed Rice** Broccoli & Carrots** Gamja Jorim (Korean Potato)	Assorted Salad** & Fresh Fruit

V = VEGETARIAN



BVIS HN HỌC KỲ 2/2021 : 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 trứng cút** Cá hấp xì dầu Đậu phụ tẩm hành V	Cơm trắng** Bắp cải xào ** Bí đỏ nướng hành tím	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Ba	Bún cá dọc mùng Canh cải xanh** V	Bò nấu cà ri bơ Gà chiên que phomai** Mỳ ý sốt kem nấm V	Cơm trắng** Đậu đũa** Cà tím hầm	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Tư	Bún mọc heo Canh rau dền** V	Gà sốt chua ngọt Hải sản xào rau củ** Đậu nấu cà ri và nấm V	Cơm trắng** Cải ngọt ** Cà rốt hầm	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Năm	Bún cá rau cải xanh Canh bí đỏ** V	Thịt heo xá xíu Thịt bò hầm sốt cà chua** Mỳ ý xào bơ tỏi V	Cơm trắng** Rau thập cẩm** Ngô nướng	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 TERM 2/2021 : Y7 - Y13 MENU 2

	SOUP	MAIN COURSE	SIDE DISHES	SALADS and FRESH FRUITS Changes Daily
MONDAY	Beef Noodle Soup Winter Melon Soup** V	Indian Chicken Masala Fried Fish with Aioli Sauce** Tofu Butter Curry V	Steamed Rice** Chinese Cabbage** Steamed Corn	Assorted Salad** & Fresh Fruit
TUESDAY	Fish Noodle Soup Choy Sum Soup** V	Sauteed Chicken with Sweet and Sour Sauce** Beef Bourguignon Vegetable Baked Pasta V	Steamed Rice** Mixed Vegetables** Mashed Potato	Assorted Salad** & Fresh Fruit
WEDNESDAY	Chicken Noodle Soup Vegetables Soup** V	Wok Fried Pork with Vegetables Baked Sausage and Gravy ** Mushroom Stroganoff V	Steamed Rice** Sautéed Vegetables** Baked Eggplant with Cheese	Assorted Salad** & Fresh Fruit
THURSDAY	Pork Noodle Soup Sour Soup** V	Stir Fried Beef with Broccoli Crispy Fish with Herbs** Noodles with Vegetables V	Steamed Rice** Mixed Vegetables** Roasted Green Bean & Carrot	Assorted Salad** & Fresh Fruit
FRIDAY	Beef Noodle Soup Cabbage Soup** V	Hoian Chicken Rice** Baked Fish with Galangel Stir Fried Tofu with Spicy Sauce V	Steamed Rice** Green Beans** Sauteed Potato and Mushroom	Assorted Salad** & Fresh Fruit

V = VEGETARIAN



BVIS HN HỌC KỲ 2/2021: 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 nấu Masala kiểu Ấn Cá chiên sốt tỏi** Đậu phụ nấu cà ry bơ V	Cơm trắng** Cải thảo** Ngô ngọt hấp	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Ba	Bún cá Canh cải ngọt** V	Gà xào sốt chua ngọt** Bò nấu Bourguignon Mỳ ý nướng phomai V	Cơm trắng** Rau xào ** Khoai tây nghiền	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Tư	Phở gà Canh rau củ** V	Thịt heo xào rau củ Xúc xích hầm khoai tây sốt nâu** Nấm om sốt trắng V	Cơm trắng** Rau theo mùa** Cà tím nướng phomai	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Năm	Bún chân giò heo Canh chua** V	Bò xào hoa lơ Cá chiên lá thơm** Mỳ xào rau V	Cơm trắng** Rau xào** Đậu que – cà rốt nướng	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 mẻ Đậu phụ rim sốt cay 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 TERM 2/2021 : Y7 - Y13 MENU 3

	SOUP	MAIN COURSE	SIDE DISHES	SALADS and FRESH FRUITS Changes Daily
MONDAY	Chicken Noodle Soup Morning Glory Soup** V	Roasted Chicken with Lime Leaf** Pork Goulash Spaghetti Puttanesca V	Steamed Rice** Bok Choy** Mashed Sweet Potato	Assorted Salad** & Fresh Fruit
TUESDAY	Pork Noodle Soup Tomato Egg Soup** V	Stewed Beef with Turmeric Fried Fish** Braised Tofu and Mushroom V	Steamed Rice** Chayote** Thai Basil Eggplant	Assorted Salad** & Fresh Fruit
WEDNESDAY	Beef Noodle Soup V Amarath Soup**	Chicken Bulgogi** Baked Seafood Casserole Vegetable Spring Roll V	Steamed Rice** Winter Melon** Steamed Corn	Assorted Salad** & Fresh Fruit
THURSDAY	Pork Noodle Soup Katuk Soup** V	Fish Coconut Curry Braised Beef with Beans** Penne Napoletana V	Steamed Rice** Sautéed Green Beans** Roasted Herb Potatoes	Assorted Salad** & Fresh Fruit
FRIDAY	Fish Noodle Soup Malabar Spinach Soup** V	Korean Beef Fried Rice Korean Fried Chicken** Japchae Glass Noodles V	Steamed Rice** Mixed Vegetables** Korean Tempura	Assorted Salad** & Fresh Fruit

V = VEGETARIAN



BVIS HN HỌC KỲ 2/2021: 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 nướng lá chanh** Thăn heo nấu kiểu Goulash Mỳ ý cà chua, oliu V	Cơm trắng** Cải thìa xào dầu hào ** Khoai lang nghiền	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 Đậu phụ om nấm V	Cơm trắng** Su su** Cà tím xào húng kiểu Thái	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Tư	Bún bò Huế Canh rau dền** V	Gà xào Hàn quốc** Hải sản bỏ lò sốt kem Nem chiên rau củ V	Cơm trắng** Bí đao xào tỏi ** Ngô ngọt hấp	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Năm	Bún thịt heo nướng Canh rau ngót** V	Cá nấu Cà ry cốt dừa Bò hầm đậu** Nui xéo sốt cà chua V	Cơm trắng** Đậu que xào** Khoai tây nướng lá thơm	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**
Thứ Sáu	Bún cá cay Canh mùng tơi** V	Cơm thịt bò Hàn quốc Gà sốt Hàn quốc** Miến xào rau kiểu Hàn quốc V	Cơm trắng** Rau xào tổng hợp** Rau củ chiên Hàn quốc	Các loại xà lách và rau và hoa quả tráng miệng**

V= ĐỒ ĂN CHAY



BVIS HN TERM 2/2021 : & Y7 – Y13 MENU 4

	SOUP	MAIN COURSE	SIDE DISHES	SALADS and FRESH FRUITS Changes Daily
MONDAY	Beef Noodle Soup Chinese Cabbage Soup** V	Fried Chicken with Salt & Pepper** Baked Fish with Honey Garlic Stir Fried Sweet Chilli Tofu V	Steamed Rice** Mixed Green Vegetables** Zucchini & Chickpea	Assorted Salad Fresh Fruit & Fruit Juice**
TUESDAY	Chicken Noodle Soup Gourd Soup** V	Pork Meat Balls Tomato Sauce Mashed Potato Beef Casserole ** Fussili Cream Mushroom Sauce V	Steamed Rice** Cabbage** Honey Roasted Carrot	Assorted Salad Fresh Fruit & Fruit Juice**
WEDNESDAY	Fish Noodle Soup Morning Glory Soup** V	Sausage Curry** Grilled Chicken with Pesto Sauce Sautéed Tofu and Vegetables V	Steamed Rice** Roasted Potatoes Bok Choy**	Assorted Salad Fresh Fruit & Fruit Juice**
THURSDAY	Pork Noodle Soup Choy Sum Soup** V	Fried Fish with Herbs** Beef Lasagna Vegetable Frittata V	Steamed Rice** Cabbage** Green Beans	Assorted Salad Fresh Fruit & Fruit Juice**
FRIDAY	Beef Noodle Soup Seaweed Soup** V	Roasted Pork Korean Style Rolled Chicken with Cheese & Spinach** Ratatuille Spaghetti V	Steamed Rice** Mixed Vegetables** Mashed Potato	Assorted Salad Fresh Fruit & Fruit Juice**

V = VEGETARIAN



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 rang muối ** Cá nướng mật ong tỏi Đậu phụ sốt cay V	Cơm trắng** Rau xanh tổng hợp** Bí ngòi nấu đậu lăng	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép**
Thứ Ba	Bún gà Canh bầu** V	Thịt heo viên sốt cà chua Thịt bò xay bỏ lò khoai tây** Nui xoắn sốt kem nấm V	Cơm trắng** Bắp cải** Cà rốt nướng mật ong	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép**
Thứ Tư	Bún cá cải xanh Canh rau muống** V	Xúc xích nấu cà ri** Gà nướng sốt lá húng Đậu phụ xào rau V	Cơm trắng** Khoai tây nướng** 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	Cá chiên lá thơm** Mỳ ý xếp lớp bò băm Bánh trứng nướng rau củ 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	Thăn heo nướng Hàn Quốc Gà cuộn phomai cải bó xôi** Mỳ ý rau củ hầm V	Cơm trắng** Rau xào tổng hợp** Khoai tây nghiền	Các loại rau trộn và hoa quả tráng miệng- nước ép**

V= ĐỒ ĂN CHAY