

**TRƯỜNG QUỐC TẾ LIÊN CẤP VIỆT-ÚC HÀ NỘI**

Vietnam – Australia School, Hanoi

Khu đô thị Mỹ Đình I – Nam Từ Liêm – Hà Nội

Phone: 84-4 62878889/ 62872869 Fax: 84-4 62872023

E-mail: [info@vashanoi.edu.vn](mailto:info@vashanoi.edu.vn) Website: [www.vashanoi.edu.vn](http://www.vashanoi.edu.vn)**THỰC ĐƠN**  
(Tuần từ 9-13/4/2018)

	<b>THỨ 2</b>	<b>THỨ 3</b>	<b>THỨ 4</b>	<b>THỨ 5</b>	<b>THỨ 6</b>
<b>KHỐI TIỂU HỌC</b>					
<b>Sáng</b>	Bún mọc	Phở bò	Bánh mì kẹp trứng, xúc xích	Bún cá rô nấu riêu	Phở gà
	Xôi gà nướng bỏ lò	Cháo sườn cà rốt	Mỳ HQ nấu thịt băm	Xôi thịt kho trứng cút	Bánh cuốn + chả lụa
<b>Trưa</b>	Sườn xào chua ngọt	Cá chiên Hoàng bào	Đậu sốt thịt cà chua	Gà rán rút xương nướng lá chanh	Tôm chiên Hoàng bào
	Trứng đúc thịt	Nem rán Sài Gòn	Mực chiên bơ	Thịt băm bỏ lò sốt xì dầu	Thịt lợn kho trứng cút
	Bắp cải xào	Rau muống xào tỏi	Rau bắp cải xào	Cà ngồng xào tỏi	Rau muống xào tỏi
	Canh thịt nấu chua	Nước rau dầm chua	Canh cải nấu thịt	Canh ngao nấu chua	Nước rau dầm chua
	Cơm tấm	Cơm tấm	Cơm tấm	Cơm tấm	Cơm tấm
	Nước chanh	Dưa hấu	Chuối chín	Chè bắp cốt dừa	Dưa hấu
<b>Chiều</b>	Bánh mì pate + nước chanh	Bánh cuốn + chả lụa	Bánh đa nấu thịt thăn	K1+2: Cháo tôm thịt K3,4+5: Pizza bò xúc xích	Bánh trôi bánh chay
<b>KHỐI THCS &amp; THPT</b>					
<b>Trưa</b>	Salad gà xé phay	Ngô nếp luộc	Khoai tây chiên bơ	Salad rau kiểu Nhật	Mỳ ý bỏ lò sốt phomat
	Bò hầm rượu vang + bánh mì	Gà rán xương rang muối	Thịt đà điểu xào sả ớt	Gà nấu CaRy	Thịt xiên nướng kiểu Nga
	Thịt lợn nướng dân tộc	Mực hấp chua cay	Tôm chiên Hoàng bào	Đậu phụ chiên xù	Trứng đúc thịt
	Cá diêu hồng chiên bơ	Thịt lợn kho tiêu	Thịt chân giò quay tiêu	Sườn xào chua ngọt	Cá diêu hồng hấp xì dầu
	Mỳ xào thập cẩm	Trứng đúc thịt	Pizza thịt bò băm	Thịt nướng Thái Lan	Bò xào tiêu xanh
	Bắp cải xào	Rau muống xào tỏi	Su su xào tỏi	Rau cải ngồng xào tỏi	Rau muống xào tỏi
	Canh bí nấu chua	Nước rau dầm chua	Canh cải nấu thịt	Canh ngao nấu chua	Nước rau dầm chua
	Cơm tấm	Cơm tấm	Cơm tấm	Chè bắp cốt dừa	Cơm tấm
	Nước chanh	Dưa hấu	Chuối chín		Dưa hấu

Lưu ý: Thực đơn có thể thay đổi tùy theo tình hình thực tế



**TRƯỜNG QUỐC TẾ LIÊN CẤP VIỆT – ÚC HÀ NỘI**

**Vietnam – Australia School, Hanoi**

Khu đô thị Mỹ Đình I – Nam Từ Liêm – Hà Nội

Phone: 84-4 62878889/ 62872869 Fax: 84-4 62872023

E-mail: [info@vashanoi.edu.vn](mailto:info@vashanoi.edu.vn) Website: [www.vashanoi.edu.vn](http://www.vashanoi.edu.vn)

## THỰC ĐƠN NỘI TRÚ (Tuần từ 9 đến 15/4/2018)

	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6	THỨ 7	CHỦ NHẬT	
<i>Sáng</i>							<i>Mỳ tôm trứng rau cải</i>	<i>Bánh ngọt + sữa tươi</i>
<i>Trưa</i>	<b>THỰC ĐƠN THCS, THPT</b>						<i>Mực xào cần tỏi</i>	<i>Sườn xào chua ngọt</i>
							<i>Ba chỉ nướng chả</i>	<i>Gà rang lá chanh</i>
							<i>Bò hầm sốt vang</i>	<i>Tôm chiên bơ</i>
							<i>Rau muống xào tỏi</i>	<i>Bắp cải xào</i>
							<i>Nước rau dầm chua</i>	<i>Canh rau ngót</i>
							<i>Cơm tấm</i>	<i>Cơm tấm</i>
							<i>Dưa hấu</i>	<i>Nước chanh</i>
<i>Tối</i>	<i>Sườn xào chua ngọt</i>	<i>Ngan xào sả ớt</i>	<i>Thịt rang cháy cạnh</i>	<i>Cánh gà rán BBQ</i>	<i>Gà rang muối</i>	<i>Vịt quay Quảng đông</i>	<i>Thịt dãi nướng</i>	
	<i>Tim bầu dục xào tỏi</i>	<i>Bò cuốn nấm áp chảo</i>	<i>Bê tái chanh</i>	<i>Cá kho tộ</i>	<i>Tôm sốt me</i>	<i>Thịt lợn kho tàu</i>	<i>Bò xào lúc lắc</i>	
	<i>Trứng ốp lết</i>	<i>Đậu sốt thịt nạm</i>	<i>Mực nhồi thịt sốt cà chua</i>	<i>Thịt cuộn phô mai</i>	<i>Sườn nướng sốt tiêu</i>	<i>Cá chiên xù</i>	<i>Trứng đúc thịt</i>	
	<i>Rau muống xào tỏi</i>	<i>Bắp cải xào</i>	<i>Rau cải ngồng xào</i>	<i>Hoa lơ xào</i>	<i>Rau lang xào tỏi</i>	<i>Cải ngồng xào tỏi</i>	<i>Rau bí xào tỏi</i>	
	<i>Nước rau dầm chua</i>	<i>Canh rau ngót</i>	<i>Canh khoai nấu xương</i>	<i>Canh cải thịt</i>	<i>Canh thịt chua</i>	<i>Canh khoai nấu xương</i>	<i>Canh cải thịt</i>	
	<i>Cơm tấm</i>	<i>Cơm tấm</i>	<i>Cơm tấm</i>	<i>Cơm tấm</i>	<i>Cơm tấm</i>	<i>Cơm tấm</i>	<i>Cơm tấm</i>	
	<i>Sữa milo</i>	<i>ổi Thái</i>	<i>Xoài chín</i>	<i>Bánh ngọt Pháp</i>	<i>ổi thái</i>	<i>Nước chanh leo</i>	<i>Xoài chín</i>	

Lưu ý: Thực đơn có thể thay đổi tùy theo tình hình thực tế



## TRƯỜNG QUỐC TẾ LIÊN CẤP VIỆT-ÚC HÀ NỘI

Vietnam – Australia School, Hanoi

Khu đô thị Mỹ Đình I – Nam Từ Liêm – Hà Nội

Phone: 84-4 62878889/ 62872869 Fax: 84-4 62872023

E-mail: [info@vashanoi.edu.vn](mailto:info@vashanoi.edu.vn) Website: [www.vashanoi.edu.vn](http://www.vashanoi.edu.vn)

### THỰC ĐƠN CANTEEN - THÁNG 4/2018

THỨ HAI	THỨ BA	THỨ TƯ	THỨ NĂM	THỨ 6
<b>Tuần từ 02/04 đến 06/04/2018</b>				
1. Phở bò 2. Cháo gà 3. Bánh giò	1. Xôi thịt kho 2. Bún ngan 3. Nước chanh bánh ngọt	1. Bánh đa cua bò 30k 2. Bánh mỳ trứng xúc xích 20k 3. Sữa đậu nành 10k	1. Phở gà nầm 30k 2. Bánh cuốn + chả 20k 3. Nước chanh leo 10k	1. Bún bò huế 30k 2. Xôi thịt kho trứng 20k 3. Bánh giò 10k
<b>Tuần từ 09/04 đến 13/04/2018</b>				
1. Phở gà ta 30k 2. Bánh cuốn + chả 20k 3. Bánh giò 10k	1. Bún mọc 20k 2. Xôi thịt kho trứng 20k 3. Nước chanh leo 10k	1. Mỳ HQ nấu thịt gà 30k 2. Cơm tay cầm 20k 3. Nước chanh 10k	1. Phở bò 30k 2. Bánh mỳ trứng + nước 20k 3. Nước cam vắt 20k	1. Bún ngan 20k 2. Cháo tôm 10k 3. Pizza thịt băm 20k
<b>Tuần từ 16/04 đến 20/04/2018</b>				
1. Bún mọc 20k 2. Xôi gà nướng bỏ lò 20k 3. Bánh mỳ sốt vang 30k	1. Phở bò 30k 2. Cháo sườn 10k 3. Pizza xúc xích thịt bò 20k	1. Bánh mỳ kẹp trứng 20k 2. Mỳ HQ nấu gà ta 30k 3. Nước cam vắt 20k	1. Bún cá rô nấu riêu 20k 2. Xôi thịt kho 20k 3. Trứng vịt lộn 5k	1. Phở gà ta 30k 2. Bánh cuốn + chả 20k 3. Bánh ngọt + sữa tươi 20k
<b>Tuần từ 23/04 đến 27/04/2018</b>				
1. Bún thịt chân giò dọc mùng 20k 2. Xôi thịt kho trứng 20k 3. Bánh ngọt + sữa tươi 20k	1. Phở gà ta 30k 2. Cháo sườn cà rốt 10k 3. Bánh bao nhân thịt 10k	1. Bánh đa cá rô 20k 2. Bánh cuốn + chả lụa 3. Pizza xúc xích 20k	1. Xôi gà xé phay 30k 2. Phở bò chín 30k 3. Nước chanh leo 10k	1. Bún mọc 20k 2. Mỳ ý sốt bò 20k 3. Trứng kẹp bánh mỳ 20k
<b>Tuần từ 30/04 đến 04/05/2018</b>				
1. Phở bò 2. Cháo gà ta 3. Bánh mỳ trứng xúc xích	1. Bún cua thịt nấu riêu 2. Bánh cuốn + chả lụa 3. Mỳ Ý sốt bò băm	1. Xôi gà quay 2. Mỳ trứng nấu thịt bò 3. Bánh ngọt + sữa tươi	1. Bánh đa cá rô 2. Pizza thập cẩm 3. Bánh giò	1. Phở gà ta 2. Bò sốt vang + bánh mỳ 3. Cơm tay cầm

Lưu ý: Thực đơn có thể thay đổi tùy theo tình hình thực tế