

UBND PHƯỜNG ĐIỆN BIÊN PHỦ
TRƯỜNG TIỂU HỌC BÉ VĂN ĐÀN

THỰC ĐƠN BẾP ĂN BÁN TRÚ THÁNG 04/2026 (NĂM HỌC 2025 – 2026)
THỰC HIỆN TỪ NGÀY 01/04/2026- 29/04/2026

Tuần	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm
1	- Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua - Su su xào thịt lợn - Dưa muối cải nấu canh thịt lợn băm - Cơm gạo tẻ	- Thịt kho tàu - Rau cải nấu canh canh thịt băm - Cơm gạo tẻ	- Ruốc thịt lợn - Rau cải thảo nấu canh xương - Khoai tây xào - Cơm gạo tẻ	- Trứng gà xào tỏi - Đổ xanh xào thịt bò - Bầu nấu canh mọc - Cơm gạo tẻ
2	- Thịt gà chiên xù - Rau cải nấu canh xương gà - Cơm gạo tẻ	- Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua - Su su xào thịt lợn - Khoai sọ nấu canh xương đuôi - Cơm gạo tẻ	- Giò lụa - Bí đỏ xào - Bầu nấu canh xương - Cơm gạo tẻ-	- Trứng gà xào tỏi - Dưa muối nấu canh thịt bò - Su hào, cà rốt xào thịt bò - Cơm gạo tẻ
3	- Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua - Su su xào thịt lợn - Khoai sọ nấu canh xương đuôi - Cơm gạo tẻ	- Chả lụa - Bầu nấu canh mọc thịt lợn - Đổ xanh xào thịt lợn - Cơm gạo tẻ	- Thịt lợn kho tàu - Rau cải thảo nấu canh xương - Cơm gạo tẻ	- Ruốc thịt lợn - Dưa muối nấu canh xương - Bí đỏ xào - Cơm gạo tẻ
4	- Thịt lợn xào thập cẩm - Rau cải nấu canh xương	- Thịt gà xào lăn - Bầu nấu canh xương gà - Bắp cải xào - Cơm gạo tẻ	- Ruốc thịt lợn - Rau cải nấu canh thịt băm - Su su xào thịt - Cơm gạo tẻ	- Trứng xào tỏi - Bầu nấu canh xương - Giá đỗ xào thịt bò - Cơm gạo tẻ
5	Nghỉ bù ngày giỗ tổ Hùng Vương 10/3	- Thịt gà xào lăn - Bầu nấu canh xương gà - Bắp cải xào - Cơm gạo tẻ	- Giò lụa - Su su xào thịt lợn - Rau cải nấu canh thịt băm - Cơm gạo tẻ-	Nghỉ lễ 30/4

PHỤ TRÁCH BÁN TRÚ

Nguyễn Văn Dũng

Ngày 31 tháng 03 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG



Đinh Thị Thanh Nhàn

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 2 tháng 04/2025 (Từ ngày 06/04/ 2026 - 09/04/2026)

Ngày tháng	Thực đơn	Tên thực phẩm theo thực đơn	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
06/04/2026	Thịt gà chiên xù	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	30.000	30.000
	Rau cải nấu canh canh xương gà	Rau cải	Kg	35,0	15.000	525.000
	- Cơm gạo tám	Gừng sả	Kg	2,0	30.000	60.000
		Bột chiên giòn Mezan	Kg	30,0	40.000	1.200.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				3.887.000
06/04/2026	Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	30.000	30.000
	Khoai sọ nấu canh xương gà	Cà chua	Kg	35,0	20.000	700.000
	- Su hào xào thịt lợn	Đậu phụ	Kg	65,0	20.000	1.300.000
	- Cơm gạo tám	Su su	Kg	65,0	15.000	975.000
		Khoai sọ	Kg	43,0	25.000	1.075.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Thịt nạc vai	Kg	69,0	140.000	9.660.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				15.837.000
06/04/2026	Giò lụa	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Bí đỏ xào	Giò lụa	Kg	71,0	150.000	10.650.000
	Bầu nấu canh mọc	Bí đỏ	Kg	70,0	18.000	1.260.000
	Cơm gạo tám	Mọc thịt lợn	Kg	10,0	150.000	1.500.000
		Bầu	Kg	45,0	15.000	675.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				16.222.000
06/04/2026	- Trứng gà xào tươi	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	30.000	30.000
	- Su hào cà rốt xào thịt bò	Cà rốt	Kg	15,0	18.000	270.000

	Dưa muối nấu canh thịt bò	Su hào	Kg	50,0	18.000	900.000
	- Cơm gạo tám	Dưa cải muối	Kg	37,0	25.000	925.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Trứng gà ta	quả	1.200,0	5.000	6.000.000
		Thịt bò	Kg	18,0	240.000	4.320.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				14.542.000

- Căn cứ vào số lượng học sinh ăn của tuần trước để làm căn cứ xây dựng thực đơn cho tuần kế tiếp, số lượng thực phẩm sẽ điều chỉnh tăng, giảm theo thực tế học sinh ăn trong ngày của tuần kế tiếp. Các món rau có thể điều chỉnh trong ngày.

Phụ trách bán trú


Nguyễn Văn Dũng

Kế toán


Nguyễn Hải Yến

Ngày 02 tháng 04 năm 2026

Hiệu trưởng


Đinh Thị Thanh Nhàn

ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG ĐIỆN BIÊN PHỦ
TRƯỜNG TIỂU HỌC BÉ VĂN ĐÀN

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 03 tháng 04/2026 (từ ngày 13/04/2026 – 16/04/2026)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 13 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 805 học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ+ thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt lợn
3. Khoai sọ nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 14 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 802 học sinh

Món ăn:

1. Chả lụa
2. Đổ xanh xào
3. Bàu nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 15 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 805 học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn kho tàu
2. Rau cải nấu canh thịt băm
3. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 16 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 803 học sinh

Món ăn:

1. Ruốc thịt lợn
2. Bí đỏ xào
3. Dưa muối nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tẻ

Phó hiệu trưởng PT bán trú


Nguyễn Văn Dũng

Ngày 09 tháng 04 năm 2026

Hiệu trưởng


Đinh Thị Thanh Nhân

ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG ĐIỆN BIÊN PHỦ
TRƯỜNG TIỂU HỌC BÉ VĂN ĐÀN

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 04 tháng 04/2026 (từ ngày 20/04/2026 – 23/04/2026)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 20 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 805 học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn xào thập cẩm
2. Rau cải nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 21 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 802 học sinh

Món ăn:

1. Thịt gà xào lăn
2. Bắp cải xào
3. Bầu nấu canh xương gà
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 22 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 805 học sinh

Món ăn:

1. Ruốc thịt lợn
2. Su su xào thịt lợn
3. Rau cải nấu canh thịt băm
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 23 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 803 học sinh

Món ăn:

1. Trứng gà xào tỏi
2. Giá đỗ xào thịt bò
3. Bầu nấu canh xương gà
4. Cơm gạo tẻ

Phó hiệu trưởng PT bán trú


Nguyễn Văn Dũng

Ngày 16 tháng 04 năm 2026



Đinh Thị Thanh Nhân