

THỰC ĐƠN THÁNG 10 | OCTOBER 2022 MENU

WEEK 1/ TUẦN 1		MONDAY - THỨ 2	TUESDAY - THỨ 3	WEDNESDAY - THỨ 4	THURSDAY - THỨ 5	FRIDAY - THỨ 6
DATE/ NGÀY		03	4	5	6	7
BREAKFAST ĂN SÁNG	OPTION 1 Lựa chọn 1	Chicken Vermicelli Soup Miến gà xé	Crab Noodle Soup Bánh canh cua	Chicken with Lotus Seed Congee Cháo gà hạt sen	Pork & Shrimp Noodle Soup Hủ tiếu tôm thịt	Nghỉ Lễ Ngày Nhà giáo Quốc tế International Teachers' Day Holiday
	OPTION 2 Lựa chọn 2	Stir-Fried Macaroni with beef Nui xào bò	Rice Cakes with Pork-Pie Bánh ướt chả lụa	Broken Rice With Pork-Rib Cơm tấm sườn	Stir Fried Pork & Vegetable Rice Noodles Phở xào thập cẩm	
	MILK Sữa	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	
	SOUP Canh	Chinese Cabbage Soup Canh cải thảo	Yam Soup Canh khoai mỡ	Pumpkin Soup (*) Súp bí đỏ (*)	Vegetables with Minced Pork Soup Canh rau củ thịt băm	
LUNCH ĂN TRƯA	Main 1 Món chính 1	Grilled Rib-Pork with Green onion Sườn cốt lếch nướng mỡ hành	Butter fried frogs Đùi ếch chiên bơ	Pan-Fried Beef with Green Pepper Bò áp chảo sốt tiêu xanh	Hue Style Beef Noodle Soup Bún bò Huế	
	Main 2 Món chính 2	Braised Fish with Tomato Cá kho cà	Sauted Chicken with Vegetables Gà hầm rau củ	"Three color" Fried Egg Trứng chiên tam sắc	Vietnamese Tam Ky Chicken Rice Cơm gà Tam Kỳ	
	VEGETABLE 1 Rau 1	Steamed Vegetables with Salted Sauce Rau củ luộc sốt kho	Garlic Sauteed Green Beans Đậu cove xào tỏi	Mashed Potato (*) Khoai tây nghiền (*)	Mixed Herb Rau ăn kèm	
	VEGETABLE 2 Rau 2	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn		
	DESSERT Tráng miệng	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	
	PM SNACK ĂN XE	Snack Món ăn nhẹ	Assorted Sticky Rice Xôi thập cẩm	Cheese Coated Potatoes Khoai tây chiên lắc phô mai	Beef Pizza Pizza bò băm	
	Drink Đồ uống	Lemon Juice Nước chanh	Probiotic milk Yakult	Milk Tea Trà sữa	Yaourt Sữa chua ăn	

THỰC ĐƠN THÁNG 10 | OCTOBER 2022 MENU

WEEK 2/ TUẦN 2		MONDAY - THỨ 2	TUESDAY - THỨ 3	WEDNESDAY - THỨ 4	THURSDAY - THỨ 5	FRIDAY - THỨ 6	
DATE/ NGÀY		10	11	12	13	14	
BREAKFAST ĂN SÁNG	OPTION 1 Lựa chọn 1	Chicken Noodles Soup Mì gà tiềm	Beef Ball Noodle Soup Hủ tiếu bò viên	Hoi An Style Pork-Rib Noodle Soup Mì Quảng sườn	Chicken Soup Súp gà xé	Rice Noodles with Pork Roll Soup Bún giò heo	
	OPTION 2 Lựa chọn 2	Saigon Style Stir-Fried Noodles Phở xào Sài Gòn	Singapore Rice Noodles Bún gạo Singapore	Seafood Fried Rice Cơm chiên Hải sản	Fresh Rice Noodles with Grilled Pork Bún thịt nướng	Stir-Fried Vermicelli with Crab Miến xào cua	
	MILK Sữa	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	
LUNCH ĂN TRƯA	SOUP Canh	Spinach Soup Canh bó xôi	Sweet & Sour Fish Soup Canh chua cá Fillet	Mushroom with Cream Soup (*) Súp kem nấm (*)	Pumpkin Soup Canh bí đỏ	VÒNG QUANH THẾ GIỚI - NHẬT / AROUND THE WORLD - JAPANESE - Grilled Pork-Rib Style Teriyaki Japanese/ Sườn nướng Teriyaki kiểu Nhật - Rice with Curry Sauce style Japanese/ Cơm cà ri kiểu Nhật - Salad style Japanese/ Rau trộn kiểu Nhật - Miso Soup/ Súp miso rau củ kiểu Nhật	
	Main 1 Món chính 1	Braised Pork with Eggs Thịt kho trứng cút	Fried Chicken with fish sauce Cánh gà chiên nước mắm	Shaking Beef (*) Bò lúc lắc (*)	Five-Spices Grilled Pork Thịt nướng ngũ vị		
	Main 2 Món chính 2	Fried Fish cake with Sweet & Sour Sauce Chả cá sốt chua ngọt	Braised tofu with eggs & Ground Pork Đậu hũ rim trứng cút thịt băm	Fried Fish with Orange Sauce (*) Cá fillet sốt cam (*)	Braised eggs with soybean paste Trứng kho tương hột		
	VEGETABLE 1 Rau 1	Mushroom Sauteed Chinese Cabbage Cải thảo xào nấm	Steamed Vegetables with Salted Sauce Bí xanh hầm	Baked Ham & Vegetables with Mozzarella (*) Rau củ đút lò phô mai (*)	Steamed Bak Choy in Oyster Sauce Cải thìa xào tỏi		
	VEGETABLE 2 Rau 2	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn		
	DESSERT Tráng miệng	Fresh Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây		Fruit Trái cây
	PM SNACK ĂN XE	Snack Món ăn nhẹ	Ground Pork Hamburger Hamburger kẹp thịt băm	Cheese & Sausage Sticks Phô mai que xúc xích	Spaghetti Bologne Mì ý sốt bò băm		Steamed Dimsum Sủi cảo hấp
Drink Đồ uống		Kumwat Juice Nước tắc	Aloe Vera with Lotus Seed Nước nha đam hạt sen	Lychee Juice Nước vải tươi	Grape Juice Nước ép nho	Drinking yogurt Sữa chua uống	

THỰC ĐƠN THÁNG 10 | OCTOBER 2022 MENU

WEEK 3/ TUẦN 3		MONDAY - THỨ 2	TUESDAY - THỨ 3	WEDNESDAY - THỨ 4	THURSDAY - THỨ 5	FRIDAY - THỨ 6	
DATE/ NGÀY		17	18	19	20	21	
BREAKFAST ĂN SÁNG	SOUP Món nước	Rice noodle with Crab Bánh đa cua	Pork "Char Siu" & Wonton Noodle Soup Mì hoành thánh xá xíu	Pork Noodle Soup Bánh canh thịt heo	Pork-Rib & Vegetables Congee Cháo sườn rau củ	Chicken Vermicelli Soup Miến gà	
	DRY Món khô	Rice Cakes with Pork-Pie Bánh ướt chả lụa	Broken Rice with Omelette Cơm tấm ốp lạ	Stir Fried Pork & Vegetable Rice Noodles Hủ tiếu xào thập cẩm	Fresh Rice Noodles with Grilled Pork Sticks Bún nem nướng	Ham & Cheese Sandwich Sandwich thịt nguội phô mai	
	MILK Sữa	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	Pasteurized Milk Sữa tiệt trùng	
LUNCH ĂN TRƯA	SOUP Canh	Tungho Soup Canh tần ô	Yam Soup Canh khoai mỡ	Minestone Soup (*) Súp rau củ kiểu Ý (*)	Seaweed with Ground Pork Soup Canh rong biển thịt băm	Vegetables with Minced Pork Soup Canh rau củ thịt băm	
	Main 1 Món chính 1	Fried Chicken in fish Sauce Cánh gà chiên nước mắm	Braised Cutlet with Coconut Juice Sườn cốt lết rim nước dừa	Beefsteak with Red Wine Sauce (*) Bò beefsteak sốt rượu vang (*)	Crispy Pork - Rib with Sour Sauce Sườn kinh đô	Thai Style Rice Noodle Soup Hủ tiếu Thái Lan	
		Main 2 Món chính 2	Braised Fish in Fish Sauce Cá kho tộ	Stir Fried Tofu with Seafood & Mushroom Sauce Đậu hũ sốt hải sản	Fried Eggs Roll in Ham (*) Trứng cuộn thịt nguội (*)	Fried Fish Cake with Salted Sweet Sauce Chả cá sốt mặn ngọt	Thailand Fried Rice Cơm chiên kiểu Thái
	VEGETABLE 1 Rau 1		Steamed Pumpkin Bí đỏ luộc	Stir-Fried Broccoli with mushroom Bông cải xào nấm	Mashed Potato (*) Khoai tây nghiền (*)	Stir Fried Chinese Broccoli with garlic Cải Hong Kong xào tỏi	Mixed Herb Rau ăn kèm
		VEGETABLE 2 Rau 2	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn	Green Salad Rau trộn	
	DESSERT Tráng miệng	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	Fruit Trái cây	
		PM SNACK ĂN XE	Snack Món ăn nhẹ	Fried Chicken Ball Gà viên chiên	Mixed Potato Noodles with sweet & Sour Sauce Mì khoai tây sốt chua ngọt	Sausage Pizza Pizza xúc xích Đức	Sticky rice Pork "Char siu" Xôi xá xíu
	Drink Đồ uống			Orange Juice Nước cam tươi	Herbal Drink Nước sâm mía lau	Yaourt Sữa chua ăn	Grape Juice Nước ép nho

THỰC ĐƠN THÁNG 10 | OCTOBER 2022 MENU

WEEK 4/ TUẦN 4		MONDAY - THỨ 2	TUESDAY - THỨ 3	WEDNESDAY - THỨ 4	THURSDAY - THỨ 5	FRIDAY - THỨ 6
DATE/ NGÀY		24	25	26	27	28
BREAKFAST ĂN SÁNG	OPTION 1 Lựa chọn 1	Hoi An Style Pork Noodle Soup	Ha Noi Style Pork Ball Noodle Soup	Pork & Vegetables Congee	Crab Noodle Soup	Stewed Beef with Rice Noodles Soup
		Mì quảng thịt heo	Bún mọc	Cháo thịt heo rau củ	Bánh canh cua	Hủ tiếu bò kho
	OPTION 2 Lựa chọn 2	Stir-Fried Macaroni with beef	Chinese Style Fried Rice	Fresh Rice Noodles with Grilled Pork	"Three color" Stir Fried Noodles	Singapore Rice Noodles
		Nui xào bò	Cơm chiên Dương Châu	Bánh hỏi thịt nướng	Mì xào tam tở	Bún gạo Singapore
	MILK Sữa	Pasteurized Milk	Pasteurized Milk	Pasteurized Milk	Pasteurized Milk	Pasteurized Milk
		Sữa tiệt trùng	Sữa tiệt trùng	Sữa tiệt trùng	Sữa tiệt trùng	Sữa tiệt trùng
LUNCH ĂN TRƯA	SOUP Canh	Amaranth and Ceylon Spinach Soup	Sweet & Sour Soup	Pumpkin Soup	Gourd with Ground Pork Soup	BUFFET - Seaweed Soup style chinese / Súp tóc tiên - Mixed Crispy eggs noodles / Mì xào giòn thập cẩm - Fried Rice Style Malaysia/ Cơm chiên Mã Lai - Grilled Beef / Bò nướng - Crispy Bread Squid/ Mực chiên xù - Fried Potato / Khoai tây chiên - Fried Chicken Ball / Gà viên chiên - Baked Vegetables/ rau củ đút lò - Mixed Salad Style Russian / Rau trộn kiểu Nga - Three to Fruit / Trái cây 3 loại
		Canh rau dền mồng tơi	Canh chua cá	Súp bí đỏ	Canh bầu thịt băm	
	Main 1 Món chính 1	Fried cheesy frog	Grilled Chicken Style Korean	Stewed Beef & Red Bean	Braised Rib-Pork in Coconut Juice	
		Ếch lóc phô mai	Gà nướng kiểu Hàn	Bò hầm đậu đỏ tươi	Sườn kho nước dừa	
	Main 2 Món chính 2	Braised Fish cake with Tomato Sauce	Braised Pork with fish sauce	Pan-Fried Fish with Black Pepper Sauce	Fried Tofu with Floss Pork	
		Chả cá kho cà	Thịt kho tàu	Cá áp chảo sốt tiêu đen	Đậu hủ chà bông	
	VEGETABLE 1 Rau 1	Carrot Sauteed Chinese Cabbage	Steamed Vegetables with Salted Sauce	Stir-Fried Potato with garlic	Stir-Fried Collard Green with garlic	
		Cải thảo xào cà rốt	Rau củ luộc sốt kho	Khoai tây xào tỏi	Cải rổ xào tỏi	
	VEGETABLE 2 Rau 2	Green Salad	Green Salad	Green Salad	Green Salad	
		Rau trộn	Rau trộn	Rau trộn	Rau trộn	
DESSERT Tráng miệng	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit		
	Trái cây	Trái cây	Trái cây	Trái cây		
PM SNACK ĂN XE	Snack Món ăn nhẹ	Breadstick with Pate & Pork Floss	Fried Teobokki Caramel Style Korean	Fried Cheese Stick	Sushi Style Kimbap	Cheese Croissant
		Bánh mì que pate chà bông	Bánh gạo Caramel	Phô mai que chiên xù	Cơm cuộn Su Shi	Bánh cua phô mai
	Drink Đồ uống	Passion Juice	Probiotic milk	Milk Tea	Guava Juice	Oats Milk Nutritional Drinks
Nước chanh dây		Yakult	Trà sữa	Nước ép ổi	Thức uống dinh dưỡng lúa mạch	