



THỰC ĐƠN TRẠI HÈ 2024

	NGÀY 1	NGÀY 2	NGÀY 3	NGÀY 4	NGÀY 5
Bữa sáng		Bún Thịt Băm	Bánh Cuốn Chả	Cháo Sườn	Bún Mọc
Bữa phụ sáng	Nước me Bông gạo ngũ cốc	Chè đỗ đen thạch sương sáo	Sữa đậu nành Cơm cháy chả bông trứng muối	Nước dâu/Nước mơ Bánh quế truyền thống	Trà sữa trân châu
Bữa trưa	Cơm Đậu Nhồi Thịt Sốt Cà Chua Trứng Rán Cuộn Rau Củ Khoai Tây Xào Canh Rau Ngót Thịt Băm	Cơm Bò Hầm Khoai Tây Cà Rốt Thịt Lợn Rim Sầu Rau Củ Luộc chấm Muối Vừng Canh Mồng Tơi Rau Đay Nấu Tôm	Cơm Gà Xào Nấm Hương Thịt Rim Sốt Chua Ngọt Bí Đỏ Xào Canh Bí Xanh Nấu Thịt	Cơm Cá Rô Phi Sốt Cà Chua Cà Ri Bò Với Rau Củ Đậu Đũa/Rau Xanh Luộc Canh Thịt Chua Lá Bứa	Cơm Gà Sốt Chua Ngọt Trứng Sốt Cà Chua Bí Xanh Luộc Canh Rau Ngót Thịt Băm
Bữa phụ chiều	Sữa chua uống yến mạch Hoa quả theo mùa	Bông gạo ngũ cốc Hoa quả theo mùa	Nước mật Hoa quả theo mùa	Nước me Hoa quả theo mùa	Trà xanh gạo lứt Hoa quả theo mùa
Bữa tối	Cơm Thịt Kho Trứng Chả Lá Lốt Rau Muống Luộc Canh Rau Muống Chua	Cơm Cá Chiên Giòn chấm Xốt Mayonnaise Thịt Rang Cháy Cạnh xốt Cà Chua Bầu Luộc Canh Chua Cá	Cơm Thịt Viên Nấm Hương mộc Nhĩ Sốt Cà Chua Chả Cốm Nộm Dưa Chuột Canh Bầu Nấu Tôm	Cơm Thịt Xiên Nướng Trứng Rán Cuộn Rau Củ Nộm Rau Muống/Xào Canh Chua Rau Muống	

- * Các món ăn được thay đổi, lựa chọn đảm bảo tiêu chí ưu tiên thực phẩm theo mùa, tại địa phương để tươi ngon nhất.
- * Một số thực phẩm, rau củ được trồng và thu hoạch tại chính Làng Háo Hức.
- * Hầu hết các món ở bữa phụ được chế biến trực tiếp tại Làng Háo Hức, đảm bảo lành, sạch và hạn chế xả thải bao bì ra môi trường.