



2016年03月餐飲計劃表

日	一	二	三	四	五	六
		1 玉米脆片、牛奶 火腿鳳梨炒飯、清炒時蔬，湯：芹香 丸子湯 綜合湯餃	2 地瓜肉鬆稀飯 米飯、醬爆肉絲、涼伴三絲、清炒 時蔬，湯：蘿蔔大骨湯 奶酥麵包	3 蔥油餅、豆漿 米飯、吻仔魚炒蛋、五香燜肉、清炒 時蔬，湯：羅宋湯 肉燥米粉湯	4 什錦湯麵 米飯·橙汁燒雞排·肉絲炒脆筍、 清炒時蔬·海帶排骨湯 海綿蛋糕·牛奶	5
6	7 蛋餅、牛奶 米飯、糖醋里肌、紅燒豆腐、清炒時 蔬、湯：馬鈴薯玉米濃湯 肉鬆麵包	8 蔬菜肉絲粥 米飯、香酥排骨、豆乾炒肉絲、清炒 時蔬，湯：紫菜蛋花湯 馬拉糕	9 草莓果醬三明治、牛奶 什錦炒飯 湯：金針肉絲湯 水餃	10 饅頭夾蛋、豆漿 米飯、紅燒獅子頭、肉末炒玉筍、清 炒時蔬，湯：榨菜肉絲湯 炸醬麵	11 牛角小麵包、牛奶 米飯、大蒜炒香腸、香菇蒸蛋、清 炒時蔬，湯：玉米湯 鮮奶饅頭	12
13	14 香酥薯餅 米飯、滷肉、酥炸馬鈴薯丁燴雞絲、 清炒時蔬，湯：白菜豆腐湯 花生土司、牛奶	15 小籠包、豆漿 什錦烏龍麵 湯：黃瓜貢丸湯 米粉湯	16 奶油小餐包、牛奶 可口咖哩雞肉飯、清炒時蔬，湯： 奶油玉米濃湯 蔥油餅、蔬菜湯	17 八寶粥 米飯、蕃茄燴豆腐、清炒時蔬， 湯：蘿蔔大骨湯 草莓麵包	18 香菇米粉湯 米飯、香酥排骨、海帶炒三絲、清 炒時蔬，湯：蔬菜湯 綠豆薏仁	19
20	21 奶香銀絲卷 米飯、酥炸豬排、瓜子肉蒸蛋、清炒 時蔬、湯：紫菜湯 饅頭夾蛋	22 火腿蛋餅、豆漿 米飯、沙茶雞柳、燴甜不辣、清炒時 蔬，湯：大黃瓜湯 法國土司	23 營養五穀脆片、牛奶 米飯、洋蔥豬柳、蔥燒嫩豆腐、清 炒時蔬、湯：筍片排骨湯 紅豆薏仁粥	24 珍珠丸子 米飯、梅干扣肉、香酥薯餅、清炒時 蔬，湯：香芹魚丸湯 香酥煎餃、玉米湯	25 奶油小餐包、牛奶 米飯、客家小炒、蕃茄炒蛋、清炒 時蔬，湯：筍片大骨湯 蔥花麵包	26
27	28 廣東狀元粥 米飯、花瓜炒雞肉、滷味拼盤、清炒 時蔬，湯：蔬菜濃湯 香筍鮮肉包	29 精緻芋泥包、豆漿 米飯、香酥雞排、肉末炒酸菜、清炒 時蔬，湯：馬鈴薯玉米濃湯 熱狗麵包	30 鮮肉餛飩湯 什錦蔬菜炒麵、清炒時蔬，湯：火 腿玉米濃湯 玉米蔬菜粥	31 巧克力醬三明治、牛奶 米飯、燒肉豆皮、香菇素雞、清炒時 蔬，湯：蘿蔔大骨湯 波蘿麵包		

• 每日飯後均有時令水果，補充健康天然維生素並幫助幼生消化。

The C Kids

• 以上餐點如有異動，請以當日實際提供為主。