TUẦN: 1 WEEK: 1		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		30-Sep	01-Oct	02-Oct	03-Oct	04-Oct
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK		Bánh sốt phô mai chà bông Cheese and pork floss bun	Bánh đùi gà pate Bread w/ pate	Xôi đậu xanh chà bông Sticky rice w/ mung beans and pork floss	Bánh giò Vietnamese rice and pork pyramid dumplings	Bánh mì dăm bông bắp Bread w/ ham and corn
		Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa VNM dâu VNM strawberry milk	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa đậu nành Soya milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk
		218	225	459	404	182
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC						
KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP		Súp rau kiểu Ý Minestrone soup		Súp tam tơ "Tam Tơ" soup	
MÌ/ BÚN NOODLE		Mì vịt tiềm Roasted duck soup w/ egg noodles	Bánh canh cá lóc Rice noodles w/ fish fillets	Bún thịt xào Rice noodle salad w/ pork	Nui nấu sườn non Macaroni pork rib soup	Hủ tiếu xương thịt heo Rice noodle soup w/ pork

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

COM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Nui xào gà sốt alfredo Chicken & macaroni alfredo	Khoai tây cắt múi cau nướng Baked potato wedges	Miến xào rau củ Stir-fried glass noodles w/ vegetables	Cơm chiên cá cải chua Fried rice w/ fish and pickled mustard greens	Phở xào gà Stir-fried flat noodles w/ chicken
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Cá phi lê kho củ cải Braised fish fillets w/ radish	Gà chiên sốt me Fried chicken w/ tamarind sauce	Mực xào chua ngọt Stir-fried calamari w/ sweet and sour sauce	Đậu hủ sốt nấm với thịt Fried tofu w/ pork and mushroom sauce	Thịt heo kho trứng Braised pork w/ duck eggs
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Sườn nướng mật ong Grilled pork ribs w/ honey	Mì lá nướng sốt bò bằm Lasagna bolognese	Trứng cuộn thịt scotland Scotch eggs	Gà nướng lá dứa Grilled chicken w/ pandan leaves	Cá phi lê chiên xù sốt tarta Deep-fried fish tempura w/ tartar sauce
	RAU VEG.	Mướp xào nấm Stir-fried luffa w/ mushrooms	Su hào xào dầu hào Stir-fried kohlrabi w/ oyster sauce	Cải bó xôi xào tỏi Stir-fried spinach w/ garlic	Rau muống xào tỏi Stir-fried water spinach w/ garlic	Rau củ luộc kho quẹt Boiled vegetable dip w/ caramelized fish sauce
	CANH SOUP	Canh la-gim nấu thịt Mixed vegetable soup w/ pork	Canh cải ngọt nấu tôm Choy sum soup w/ shrimp	Canh khoai mỡ nấu thịt Purple yam soup w/ pork	Canh chua nấu tôm Sweet and sour shrimp soup	Canh rau ngót nấu thịt Sweet leaf bush soup w/ pork
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Nước sâm Herbal tea	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK		Bánh mì phô mai tan chảy Bread w/ cheese	Bánh chuối nướng kiểu Âu Banana cake	Bánh éclair Éclair	Bánh tart chanh dây Passion tart	Bánh Phú Sỹ Fuji mount sponge cake
		Susu yogurt drink VNM yogurt	Trái cây Fruit	Sữa chua VNM VNM yogurt **Lớp 6 - Lớp 12** Hỗn hợp nước ép cam, cà Carrot and orange juice **Lớp 1 - Lớp 5**	Trái cây Fruit	Sữa chua probi Probi yogurt drink
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL		1098	1192	1055	1094	1129

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- *Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.*
- *Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.*

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- *Cooking process always meets food hygiene and safety standards.*
- *Cooking ingredients are provided by reputable partners.*
- *All personnel are well qualified.*

Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.

TUẦN: 2 WEEK: 2	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	07-Oct	08-Oct	09-Oct	10-Oct	11-Oct
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK	Bánh mì que Breadstick	Xíu mại hấp Steamed vietnamese meatballs	Sandwich bò bằm phô mai Steamed vietnamese meatballs	Bánh bông lan trứng muối Sponge cake w/ salted egg and pork floss	Bánh bao Steamed wheat flour cake
	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa yomost dâu Yomost strawberry yogurt drink	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa Vinamilk super nut 9 loại hạt Vinamilk super nut 9 kinds of nuts milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk
	199	228	384	248	457
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC					
KHAI VỊ APPETIZER — SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad
SÚP SOUP		Súp bắp gà Chicken and corn soup		Súp cua hạt sen Crab and lotus seed soup	
MÌ/ BÚN NOODLE	Mì ramen trứng và thịt heo Ramen noodle soup w/ egg and pork	Canh bún Water spinach noodle soup (w/ rice field crab, pork, egg, dried shrimp,...)	Bánh ướt chả lụa Steamed rice pancake w/ vietnamese sausage	Phở gà "Phở" chicken noodle soup	Hamburger Hamburger

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

CƠM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Mì ý hải sản Seafood spaghetti	Mì quảng trộn thịt Stir-fried "Quảng" noodles w/ pork	Bánh gạo xào hải sản kiểu Hàn Quốc Stir-fried Korean rice cake w/ seafoods	Cơm chiên cà ri kiểu thái Thai curry fried rice	Nui ý sốt bò bằm Penne bolognese
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Tôm om đậu hủ Braised shrimp w/ tofu	Cá lóc phi lê kho tiêu Vietnamese caramelized snakehead fish	Trứng luộc sốt cà Boiled eggs in tomato sauce	Sườn cốt lết ram Caramelized pork chops	Gà kho sả ớt Braised chicken w/ lemongrass and chilli
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONA L DISH	Gà nướng sốt bulgogi Chicken bulgogi	Thịt heo quay sốt mật ong Roasted pork w/ honey	Bò xào kiểu tứ xuyên Sichuan beef stir fry	Cá đút lò với khoai tây bí ngòi và phô mai Baked fish w/ potato zucchini and cheese	Hải sản chiên xù sốt tương mè kiểu Nhật Seafood tempura w/ sesame sauce
	RAU VEG.	Cà tím nướng mỡ hành Grilled eggplant w/ scallion oil	Susu xào thập cẩm Stir-fried chayote and vegetables	Cải dún xào tỏi Stir-fried cabbage w/ galic	Đậu que Pháp xào tỏi Stir-fried french green beans w/ garlic	Rau lang luộc Boiled sweet potato leaves
	CANH SOUP	Canh tần ô chả cá Chrysanthemum soup w/ fish cakes	Canh mồng tơi mướp hương nấu cua Malabar spinack and luffa soup w/ rice paddy crab	Canh chua cá lóc Vietnamese sweet and sour snakehead fish soup	Canh bí đỏ nấu thịt Pumpkin soup w/ pork	Canh cải bẹ xanh nấu tôm khô Mustard greens soup w/ shrimp
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trà tắc Kumquat juice	Trái cây Fruit	Chè sâm bổ lượng Ching bo leung sweet soup	Trái cây Fruit
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK		Bánh mì sữa nho Milk bread w/ raisins	Bánh donut xoắn phủ đường Sugar twisted doughnut	Bánh mousse sữa chua Yogurt mousse	Bánh su kem nhật Japanese choux cream	Bánh danish nho Rasin danish
		Trái cây Fruit	Sữa chua ăn susu Susu yogurt **Lớp 6 - Lớp 12** Nước ép dưa hấu Watermelon juice **Lớp 1 - Lớp 5**	Trái cây Fruit	Bắp hấp sữa Corn on the cob	Trái cây Fruit
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL		1145	1367	1113	1139	1107

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- Cooking process always meets food hygiene and safety standards.
- Cooking ingredients are provided by reputable partners.
- All personnel are well qualified.

Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.

TUẦN: 3 WEEK: 3	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	14-Oct	15-Oct	16-Oct	17-Oct	18-Oct
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK	Fall break Nghỉ thu				
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC					
KHAI VỊ APPETIZER — SALAD SALAD					
KHAI VỊ APPETIZER — SÚP SOUP					
MÌ/ BÚN NOODLE					

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

CƠM RICE	
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH
	RAU VEG.
	CANH SOUP
TRÁNG MIỆNG DESSERT	
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)	
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK	
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL	

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.

- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- Cooking process always meets food hygiene and safety standards.

- Cooking ingredients are provided by reputable partners.

- All personnel are well qualified.

Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.

TUẦN: 4 WEEK: 4		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		21-Oct	22-Oct	23-Oct	24-Oct	25-Oct
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK		Bánh chà bông kẹp Bread w/ pork floss	Bánh mexico Mexican bun	Há cảo hấp Steamed dumplings	Bánh ốc thịt Pork bread cone	Sandwich nướng thịt nguội phô mai Grilled ham and cheese sandwich
		Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa yomost cam Yomost orange yogurt drink	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa Vinamilk super nut 9 loại hạt Vinamilk super nut 9 kinds of nuts milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk
		199	372	182	221	199
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC						
KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP		Súp kem nấm Creamy mushroom soup		Súp bắp dăm bông gà xé Ham, chicken and sweetcorn soup	
MÌ/ BÚN NOODLE		Bánh đa cua Crab noodle soup	Bún cá Rice noodle soup w/ fish	Sườn hầm pate, bánh mì Pork rib and pate stew, baguette	Hủ tiếu sườn thập cẩm Vietnamese rice noodle soup w/ pork	Mì ramen Ramen noodle soup (w/ beef, Shrimp, Egg,...)

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

CƠM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Phở xào hải sản Stir-fried flat noodles w/ seafood	Bánh mì nướng bơ tỏi Garlic bread	Nui ý sốt kem nghêu Penne pasta w/ clam sauce	Cơm chiên lá sen Lotus leaf fried rice	Hủ tiếu xào nấm Stir-fried noodles with mushrooms
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Sườn non kho củ cải mặn Braised pork w/ pickled radishes	Tôm xào đậu hà lan Stir-fried shrimp w/ sugar snap peas	Gà kho khoai môn Braised chicken w/ taro	Trứng cuộn hải sản Seafood omelette	Gà rim nước dừa Braised chicken w/ coconut water
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Cá phi lê nướng sốt cà và rau mùi Grilled fish fillets w/ tomato and basil sauce	Đậu hủ nhồi thịt kho nước tương Braised pork stuffed tofu w/ soya sauce	Cá phi lê chiên sốt cam Fried fish fillets w/ orange sacue	Bò viên sốt nâu Meatballs w/ brown sauce	Chả cá kiểu thái Thai fish cakes
	RAU VEG.	Rau xào thập cẩm Stir-fried vegetables	Đậu bắp luộc chấm chao Boiled okra, fermented bean curds	Đậu que xào tỏi Stir-fried green beans w/ garlic	Cải thìa hấp Steamed bok choy	Giá xào hẹ Stir-fried bean sprouts and guicha
	CANH SOUP	Canh khoai sọ nấu tôm khô Coco yam soup w/ dried shrimp	Canh cải dún nấu thịt Cabbage soup w/ pork	Canh rau ngót nấu tôm Sweet leaf bush soup w/ shirmp	Canh đu đủ nấu thịt Green papaya soup w/ pork	Canh rau dền mướp hương nấu cua Amaranth and luffa soup w/ rice paddy crab
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Nước ép chanh dây Passion fruit juice	Trái cây Fruit	Rau câu Jelly	Trái cây Fruit
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK		Bánh mì kem trứng Creme egg bread	Bánh dorayaki trà xanh Matcha dorayaki	Hot dog Hot dog	Bánh tart sô cô la Chocolate tart	Bánh lamington Lamington
		Sữa chua probi Probi yogurt drink	Sữa chua VNM VNM yogurt	Trái cây Fruit	Sữa trái cây fristi Fristi fruit milk **Lớp 6 - Lớp 12** Nước ép cam Orange juice **Lớp 1 - Lớp 5**	Trái cây Fruit
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL		1104	1070	1134	1139	1179

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.

- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- Cooking process always meets food hygiene and safety standards.

- Cooking ingredients are provided by reputable partners.

- All personnel are well qualified.

Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.

TUẦN: 5 WEEK: 5		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		28-Oct	29-Oct	30-Oct	31-Oct	01-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK		Bánh xúc xích Mỹ Bread w/ sausage	Bánh pateso Pâté chaud	Xôi mặn thập cẩm Vietnamese sticky rice w/ chinese sausage, dried shirmp and pork floss	Bánh Danish thơm Pineapple danish	Sandwich trứng rau củ phô mai Baked sandwich w/ egg, sausage, cheese
		Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa yomost dâu Yomost strawberry yogurt drink	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa đậu nành Soya milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk
		199	274	182	242	191
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC						
KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP		Súp hải sản kiểu Pháp French seafood soup		Súp trứng cút nấm đông cô Vietnamese shiitake mushrooms and quail egg soup	

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

MÌ/ BÚN NOODLE		Cà ri gà, bánh mì Chicken curry, baguette	Mì sườn tiềm Pork rib noodle soup	Hủ tiếu nam vang Phnom-penh rice noodle soup (w/ dried shrimp, squid, shrimp, pork,...)	Bánh hỏi thịt bò nướng Grilled beef w/ woven rice vermicelli	Bún bò Huế chay Vegetarian "Huế" beef noodle soup
CƠM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Mì xào phúc kiến Stir-fried mee siam (w/ Pork, Shrimp, Tofu,...)	Khoai tây có vỏ chiên Fried potato wedges	Nui xào bò và rau củ Stir-fried macaroni w/ beef and vegetables	Cơm chiên mã lai Malaysian fried rice (w/ seafoods, chicken, egg,...)	Khoai lang chiên sốt Teriyaki Fried sweet potatoes w/ teriyaki sauce
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Cá phi lê nướng sốt dầu hào Grilled fish fillets w/ osyter sauce	Hải sản xào rau củ sốt tỏi ớt Stir-fried vegetables w/ chilli garlic sauce	Gà chiên nước mắm Fried chicken w/ fish sauce	Bò xào rau muống Stir-fried beef w/ water spinach	Nấm kho tiêu Caramelized mushrooms w/ black-pepper
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Đậu hủ tứ xuyên Mapo tofu (w/ pork, dried shrimp, tofu,...)	Sườn nướng bbq Grilled pork ribs w/ bbq sauce	Mì lá nướng rau củ và phô mai Cheesy vegetable lasagna	Chả cá cuộn trứng cút Fish cakes stuffed w/ quail eggs	Đậu hủ chiên giòn sốt rau củ Crispy tofu w/ vegetable sauce
	RAU VEG.	Bắp cải luộc Boiled cabbage	Susu xào nấm Stir-fried chayote w/ mushrooms	Rau lang xào tỏi Stir-fried sweet potato leaves w/ garlic	Cải thìa xào tỏi Stir-fried bok choy w/ garlic	Rau củ luộc chấm chao Boiled vegetables w/ fermented bean curd
	CANH SOUP	Canh đậu hủ hẹ nấu tôm Guichai leaf soup w/ shrimp	Canh cải bó xôi nấu thịt Spinach soup w/ pork	Canh chua thơm nấu gà Sweet and sour chicken soup	Canh rong biển nấu tôm Seaweed soup w/ shrimp	Canh rau dền mướp hương nấu nấm chay Vegetarian amaranth and luffa soup w/ mushrooms
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Nước ép chanh Lemon juice	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit
MON CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK		Bánh lưới dừa Coconut pastry	Bánh pudding trà xanh Matcha pudding	Bánh donut sô cô la Chocolate doughnut	Bánh bông lan cuộn nhân dừa Coconut sponge cake	Bánh cam nhân đậu xanh Vietnamese mung bean sesame ball
		Sữa chua probi Probi yogurt drink	Trái cây Fruit	Sữa chua TH ít đường TH yogurt - less sugar **Lớp 6 - Lớp 12** Nước ép chanh dây Passion fruit juice **Lớp 1 - Lớp 5**	Trái cây Fruit	Sữa trái cây fristi Fristi fruit milk
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL		1222	1071	1178	1059	1251

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.

- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- Cooking process always meets food hygiene and safety standards.

- Cooking ingredients are provided by reputable partners.

- All personnel are well qualified.

Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.