

SSV MENU

Tuần 1/ Week 1: 02/11 - 06/11

TUẦN: 1 WEEK: 1		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		02-Nov	03-Nov	04-Nov	05-Nov	06-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK		Ngũ cốc ngôi sao Star cereals	Bánh mì hokkaido cuộn xá xíu Char siu Hokkaido bun	Xôi mặn thập cẩm Vietnamese sticky rice w/ chinese sausage, dried shirmp and pork floss	Bánh muffin bí đỏ Pumkin Muffin	Ngày họp Phụ huynh Học sinh Parent - Teacher conference
		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	
CALO/BỮA SÁNG NHẸ CALORIES/MORNING SNACK		207	202	156	210	
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	
	SÚP SOUP		Súp kem nấm Creamy mushroom soup		Súp bắp dăm bông gà xé Ham, chicken and sweetcorn 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		Mì hoành thánh xá xíu Wonton and char siu pork noodle soup	Bún bò Huế "Huế" beef noodle soup	Cà ry bò kiểu nhật, bánh mì Japanese beef curry	Mì udon Udon noodle soup (w/ shrimp, squid,...)	
CƠM 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	
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Phở xào hải sản Stir-fried flat noodles w/ seafood	Khoai tây nghiền Mashed potatoes	Nui ý sốt kem nghêu Penne pasta w/ clam sauce	Cơm chiên huyết rồng Stir-fried red rice	
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Sườn heo kho su hào Braised pork ribs w/ kohrabi	Tôm xào đậu hà lan Stir-fried shrimp w/ sugar snap peas	Cá phi lê kho thịt ba chỉ Braised fish fillets w/ pork belly	Chả tôm thịt chiên Fried shrimp and pork cakes	
	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	Gà chiên sốt chua ngọt Fried sweet and sour chicken	Thịt bò xào măng tây Stir-fried beef and asparagus	Ngày họp Phụ huynh Học sinh Parent - Teacher conference
	RAU VEG.	Rau xào thập cẩm Stir-fried vegetables	Đậu bắp và bầu luộc chấm chao Boiled okra and gourd, fermented bean curds	Đậu que xào tỏi Stir-fried green beans w/ garlic	Cải thìa hấp Steamed bok choy	
	CANH SOUP	Canh rong biển nấu tôm Seaweed soup w/ 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	
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Nước ép chanh dây Passion juice	Trái cây Fruit	Rau câu Jelly	
MON CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN		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		Mì ý sốt bò bằm Spaghetti bolognese	Bánh dorayaki trà xanh Matcha dorayaki	Bánh donut sô cô la Chocolate doughnut	Hot dog Hot dog	
		Sữa uống lên men TH có đường TH probiotics yogurt	Sữa chua TH ít đường TH yogurt - less sugar	Trái cây Fruit	Nước ép cam Orange juice **Lớp 1 - Lớp 5** Sữa trái cây fristi Fristi fruit milk **Lớp 6 - Lớp 12**	
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL		992	1123	1083	1036	

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.



Liên hệ với chúng tôi:
Contact Us:
028.36.222.678
0902.388.790
www.maycatering.com

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

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



SSV MENU

Tuần 2/ Week 2: 09/11 - 13/11

TUẦN: 2 WEEK: 2		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		09-Nov	10-Nov	11-Nov	12-Nov	13-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK		Bánh pizza mềm bắp ngọt thanh cua Sweet corn crab stick soft pizza	Bánh mì que Breadstick	Sandwich trứng rau củ phô mai Baked sandwich w/ egg, sausage, cheese	Bánh bao Steamed wheat flour cake	Bánh mì mè Hàn Quốc Korean sesame mochi bread
		Sữa tươi TH ít đường TH less sugar fresh milk	Sữa TH chuối TH banana milk	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa đậu nành Soya milk	Sữa tươi Oldenburger ít đường Oldenburger fresh milk - less sugar
CALO/BỮA SÁNG NHẸ CALORIES/MORNING SNACK		207	272	201	440	207
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 thịt dăm bông Vietnamese ham corn 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		Bún mắm Vietnamese fermented fish noodle soup	Hủ tiếu nam vang Phnom-Penh rice noodle soup (w/ shrimp, pork,...)	Bánh hỏi thịt bò nướng Grilled beef w/ woven rice vermicelli	Mì sườn tiềm Pork rib noodle soup	Bún Thái Thai noodle soup (w/ fish, pork, shrimp, squid)
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 tấm Steamed broken rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Mì xào phúc kiến Hokkien mee	Cơm chiên Dương Châu Yang Chow fried rice (w/ pork, shrimp, egg ...)	Nui xào bò và rau củ Stir-fried macaroni w/ beef and vegetables	Bánh gạo Hàn Quốc Tokbokki	Hủ tiếu xào bò Stir-fried rice noodles w/ beef
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Cá phi lê nướng sốt cam Grilled red tilapia w/ orange 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 sốt chua ngọt Stir-fried beef w/ sweet and sour sauce	Sườn cốt lết nướng Grilled pork chops
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Bò xào kiểu Nhật Japanese-style stir-fried beef	Thịt heo nướng sốt tỏi Grilled pork w/ garlic sauce	Mì lá nướng rau củ và phô mai Cheesy vegetable lasagna	Cá phi lê chiên giòn sốt cocktail Deep-fried fish fillets w/ cooktail sauce	Trứng ốp la Fried eggs
	RAU VEG.	Cà rốt xào nấm rơm Stir-fried carrot w/ straw mushrooms	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 kho quẹt Boiled vegetable dip w/ caramelized fish sauce
	CANH SOUP	Canh cải bó xôi nấu thịt Spinach soup w/ pork	Canh đậu hủ hẹ nấu tôm Guichai leaf soup w/ shrimp	Canh chua thơm nấu gà Sweet and sour chicken soup	Canh bí xanh nấu thịt Winter melon soup w/ pork	Canh rau dền mướp hương nấu tôm Amaranth and luffa soup w/ shirmp
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Nước mát Sweet 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 mandu hấp Korean steamed dumplings	Bánh pudding việt quất Blueberry pudding	Bánh pateso Pâté chaud	Bánh bông lan cuộn kem dâu Strawberry cake roll	Cá viên chiên Fried fish meat ball
		Sữa chua TH ít đường TH yogurt - less sugar	Trái cây Fruit	Sữa trái cây fristi Fristi fruit milk	Nước ép chanh dây Passion juice **Lớp 1 - Lớp 5** Sữa chua uống yakult Yakult yogurt drink **Lớp 6 - Lớp 12**	Trái cây Fruit
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL		1028	1052	1279	1021	1073

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 vụ hay chất lượng.

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



SSV MENU

Tuần 3/ Week 3: 16/11 - 20/11

TUẦN: 3 WEEK: 3		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		16-Nov	17-Nov	18-Nov	19-Nov	20-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK		Bánh mì phô mai tan chảy Bread w/ cheese	Xôi mặn xá xíu Sticky rice w/ char siu	Bánh mì bơ tỏi Hàn Quốc Garlic and cheese crunchy Korean style bread	Bánh sừng bò kẹp trứng và phô mai Croissant w/ egg and cheese	Xíu mại hấp Steamed Vietnamese pork meatballs
		Sữa tươi TH ít đường TH less sugar fresh milk	Sữa yomost lựu Yomost pomegranate 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 Oldenburger ít đường Oldenburger fresh milk - less sugar
CALO/BỮA SÁNG NHẸ CALORIES/MORNING SNACK		207	287	162	375	246
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 bí đỏ Pumpkin soup		Súp hải sản Seafood 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		Bún vịt nấu chao Duck cook in fermented beancurd w/ vermicelli	Hủ tiếu thập cẩm Rice noodle soup w/ pork and seafood	Bún mọc Vietnamese pork meatball noodle soup	Miến gà Chicken glass noodle soup	Pizza Pizza (w/ pork, shrimp, ...)
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	Bún gạo xào singapore Singapore stir-fried rice vermicelli (w/ seafoods,	Bánh mì nướng bơ tỏi Garlic bread	Mì xào giòn thập cẩm Chinese crispy noodles (w/ squid, shrimp, pork,...)	Cơm chiên hoàng bào Imperial fried rice (w/ pork, shrimp, egg ...)	xông khói Carbonara spaghetti
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Thịt heo xào sả ớt Stir-fried pork w/ lemongrass and chilli	Đậu hủ chiên xù Tofu tempura	Gà kho gừng Braised ginger chicken	Cá phi lê chiên sốt chua ngọt Fried fish fillets w/ sour and sweet sauce	Xíu mại sốt cà Vietnamese pork meatballs in tomato sauce
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Cá phi lê nấu xúc xích và hành ba rô Braised fish and sausage w/ leeks	Bò hầm rượu vang đỏ Beef stew in red wine	Trứng chiên hải sản Fried eggs w/ seafood	Cà ri tôm kiểu Thái Thai shrimp curry	Gà chiên lắc phô mai Crispy chicken w/ cheese powder
	RAU VEG.	Rau muống xào tỏi Stir-fried morning glory w/ garlic	Su hào xào thịt Stir-fried kohlrabi w/ pork	Rau củ thập cẩm luộc Boiled vegetables	Mướp xào tôm Stir-fried luffa w/ shirmp	Bắp cải xào tỏi Stir-fried cabbage w/ garlic
	CANH SOUP	Canh la-gim nấu thịt Mixed vegetable soup w/ pork	Canh cải ngọt nấu thịt Choy sum soup w/ pork	Canh xà lách xoong nấu thịt Watercress soup w/ pork	Canh cải thảo nấu thịt Napa cabbage soup w/ pork	Canh bầu nấu tôm Gourd soup w/ shirmp
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trà tắc Kumquat tea	Trái cây Fruit	Chè đậu đỏ Red bean 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		Mì tươi xào tam tơ Stir-fried noodles w/ sausage, ham and pork	Bánh tart chanh dây Passion tart	Bánh danish thanh cua Chocolate chip panettone	Bánh panettone socola chip Chocolate chip panettone	Bánh tam tơ hải sản Golden seafood rolls
		Sữa chua uống susu Susu yogurt drink	Trái cây Fruit	Nước ép cam Orange juice **Lớp 1 - Lớp 5** Sữa chua VNM VNM yogurt **Lớp 6 - Lớp 12**	Trái cây Fruit	Sữa chua probi Probi yogurt drink
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL		1336	1097	1249	1181	1009

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 vụ hay chất lượng.

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



SSV MENU

Tuần 4/ Week 4: 23/11 - 27/11

TUẦN: 4 WEEK: 4		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		23-Nov	24-Nov	25-Nov	26-Nov	27-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK		Ngày tập huấn chuyên môn giáo viên PD day	Ngày văn hóa Việt Nam Vietnamese culture day	Sandwich nướng thịt nguội phô mai Grilled ham and cheese sandwich	Bánh bông lan phô mai trứng muối bông hoa Salted egg yolk floss sponge cake	Khoai tây thịt chiên xù Potato and pork croquette
				Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa đậu nành Soya milk	Sữa tươi Oldenburger ít đường Oldenburger fresh milk - less sugar
CALO/BỮA SÁNG NHẸ CALORIES/MORNING SNACK				158	190	328
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
	SÚP SOUP				Súp cua trứng cút Vietnamese crab 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	Ngày tập huấn chuyên môn giáo viên PD day	Ngày văn hóa Việt Nam Vietnamese culture day	Bánh canh cua Vietnamese crab thick noodle soup	Phở bò "Phở" beef noodle soup	Cà ri gà, bánh mì Chicken curry, baguette
CƠM RICE			Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH – MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE			Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH – MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH			Phở áp chảo Stir-fried flat noodles (w/ pork, seafoods,...)	Cơm chiên cá mặn Salted fish fried rice	Hủ tiếu xào xá xíu Stir-fried rice noodles w/ char siu
MÓN CHÍNH MAIN DISH – MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH			Thịt heo quay lắc sả tắc Crispy roasted pork tossed w/ lemongrass & kumquat	Gà kho nghệ Braised tumeric chicken	Thịt heo kho đậu hủ Braised pork w/ tofu
MÓN CHÍNH MAIN DISH – RAU VEG.			Cá phi lê nướng sốt teriyaki Grilled fish fillets w/ teriyaki sauce	Hải sản chiên giòn sốt trứng kiểu Singapore Singapore-style crispy fried seafood w/ egg sauce	Bò bằm miếng sốt nấm Meatballs w/ mushroom sauce
MÓN CHÍNH MAIN DISH – CANH SOUP			Nấm xào thập cẩm Stir-fried mushrooms	Cải thìa sốt nấm đông cô Stir-fried bok choy w/ shiitake mushrooms	Bí ngòi xào trứng Stir-fried zucchini w/ eggs
TRÁNG MIỆNG DESSERT			Canh chua rau muống tôm Water spinach sweet and sour soup w/ shrimp	Canh khoai mỡ nấu thịt Purple yam soup w/ pork	Canh cua rau đay Minced crab and jute leaf soup
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)			Nước ép chanh Lemon juice	Trái cây Fruit	Trái cây Fruit
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK			Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish
			Bánh su kem Choux à la crème	Bánh tuyết Snow mochi	Bánh mì chà bông gà jambon Chicken floss and ham bun
			Sữa uống lên men TH có đường TH probiotics yogurt	Trái cây Fruit	Nước ép thơm, cam Pineapple and orange juice **Lớp 1 - Lớp 5** Sữa chua uống yakult Yakult yogurt drink **Lớp 6 - Lớp 12**
CALO/BỮA CHÍNH CALORIES/MAIN MEAL			1138	1078	1232

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 vụ hay chất lượng.

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