



# EY MENU

Tuần 1/ Week 1: 02/02 - 06/02

| TUẦN 1<br>WEEK 1      |                             | THỨ HAI<br>MONDAY                                | THỨ BA<br>TUESDAY                                      | THỨ TƯ<br>WEDNESDAY                              | THỨ NĂM<br>THURSDAY                                           | THỨ SÁU<br>FRIDAY                                |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                       |                             | 02-Feb                                           | 03-Feb                                                 | 04-Feb                                           | 05-Feb                                                        | 06-Feb                                           |
| BỮA SÁNG<br>BREAKFAST | MÓN DISH                    | Bún mọc<br>Vietnamese pork meatball noodle soup  | Cà ri thịt băm, Bánh mì<br>Minced pork curry, baguette | Hủ tiếu hải sản<br>Rice noodle soup w/ seafood   | Súp cua trứng cút<br>Vietnamese crab and quail egg soup       | Ngũ cốc ngôi sao<br>Star cereals                 |
|                       | CHÁO (*)<br>PORRIDGE (*)    | Cháo gà<br>Chicken porridge                      | Cháo cá<br>Fish porridge                               | Cháo thịt băm<br>Minced pork porridge            | Cháo thịt bò băm<br>Minced beef porridge                      | Cháo tôm<br>Shrimp porridge                      |
|                       | SỮA/ NƯỚC ÉP<br>MILK/ JUICE | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh milk | Nước ép cà rốt táo<br>Carrot and apple juice           | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh milk | Hỗn hợp nước ép thơm, cam<br>Mixed pineapple and orange juice | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh milk |

## 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.

|                                     |                                                         |                                                                               |                                                                  |                                                         |                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ĂN NHẹ CHIỀU<br>AFTERNOON SNACK     | Dưa lưới<br>Honeydew                                    | Tiệc sinh nhật<br>Birthday party                                              | Bánh muffin nho<br>Raisin muffin                                 | Mì xào xá xíu<br>Stir-fried noodles w/<br>char siu      | Bánh su kem Nhật<br>Japanese choux cream            |
|                                     | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk     |                                                                               | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk              | Sữa chua TH ít đường<br>TH yogurt - less sugar          | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk |
| BỮA PHỤ<br>SIDE DISH                | Sữa uống lên men TH<br>có đường<br>TH probiotics yogurt | 1 viên Phô mai Belcube<br>1 cube of belcube<br>cheese                         | Sữa chua probi<br>Probi yogurt drink                             | 1 viên Phô mai Belcube<br>1 cube of belcube<br>cheese   | Sữa chua uống yakult<br>Yakult yogurt drink         |
| SET LUNCH MENU<br>THỰC ĐƠN CƠM TRƯA |                                                         |                                                                               |                                                                  |                                                         |                                                     |
| CƠM<br>RICE                         | Cơm trắng<br>Steamed white rice                         | Cơm trắng<br>Steamed white rice                                               | Cơm trắng<br>Steamed white rice                                  | Cơm trắng<br>Steamed white rice                         | Buffet                                              |
| MÓN CHÍNH 1<br>MAIN DISH 1          | Gà kho hạt sen<br>Braised chicken w/<br>lotus seeds     | Cá kho củ cải<br>Braised fish fillets w/<br>white radish                      | Thịt kho nước tương<br>Braised pork w/<br>soya sauce             | Gà chiên nước mắm<br>Fried chicken w/<br>fish sauce     |                                                     |
| MÓN CHÍNH 2<br>MAIN DISH 2          | Bò xào đậu hà lan<br>Stir-fried beef w/<br>green peas   | Trứng cuộn thịt nguội<br>phô mai rau củ<br>Ham cheese and<br>vegetable omelet | Cá phi lê chiên sốt cam<br>Fried fish fillets w/<br>orange sacue | Mì ý sốt bò băm<br>Spaghetti bolognese                  |                                                     |
| RAU<br>VEGETABLE                    | Rau củ thập cẩm luộc<br>Boiled vegetables               | Cải dún xào tỏi<br>Stir-fried cabbage<br>w/ galic                             | Cải ngọt xào tỏi<br>Stir-fried choy sum<br>w/ garlic             | Khoai tây chiên<br>French fries                         |                                                     |
| CANH<br>SOUP                        | Canh khoai môn<br>nấu tôm<br>Taro soup w/ shrimp        | Canh rong biển gà<br>Chicken seaweed soup                                     | Canh chua nấu tôm<br>Sweet and sour<br>shrimp soup               | Canh la-gim nấu thịt<br>Mixed vegetable<br>soup w/ pork |                                                     |
| TRÁNG MIỆNG<br>DESSERT              | Trái cây<br>Fruit                                       | Chè đậu xanh cà<br>không vỏ<br>Green bean sweet soup                          | Trái cây<br>Fruit                                                | Trái cây<br>Fruit                                       |                                                     |
| CALO<br>CALORIES                    | 952                                                     | 1067                                                                          | 1022                                                             | 1005                                                    |                                                     |

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.



Thank you

Liên hệ với chúng tôi:  
 Contact Us:  
 028.36.222.678  
 0902.388.790  
[www.maycatering.com](http://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.



| TUẦN 2<br>WEEK 2         |                             | THỨ HAI<br>MONDAY                  | THỨ BA<br>TUESDAY | THỨ TƯ<br>WEDNESDAY | THỨ NĂM<br>THURSDAY | THỨ SÁU<br>FRIDAY |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
|                          |                             | 09-Feb                             | 10-Feb            | 11-Feb              | 12-Feb              | 13-Feb            |
| BỮA<br>SÁNG<br>BREAKFAST | MÓN<br>DISH                 | Nghỉ tết Nguyên đán<br>Tet Holiday |                   |                     |                     |                   |
|                          | CHÁO (*)<br>PORRIDGE (*)    |                                    |                   |                     |                     |                   |
|                          | SỮA/ NƯỚC ÉP<br>MILK/ JUICE |                                    |                   |                     |                     |                   |

### 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.

|                                                        |  |
|--------------------------------------------------------|--|
| ĂN NHẹ CHIỀU<br>AFTERNOON SNACK                        |  |
| BỮA PHỤ<br>SIDE DISH                                   |  |
| <div>SET LUNCH MENU</div> <div>THỰC ĐƠN CƠM TRƯA</div> |  |
| CƠM<br>RICE                                            |  |
| MÓN CHÍNH 1<br>MAIN DISH 1                             |  |
| MÓN CHÍNH 2<br>MAIN DISH 2                             |  |
| RAU<br>VEGETABLE                                       |  |
| CANH<br>SOUP                                           |  |
| TRÁNG MIỆNG<br>DESSERT                                 |  |
| CALO<br>CALORIES                                       |  |

Nghỉ tết Nguyên đán  
Tet Holiday

**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. 🌸🌸



| TUẦN 3<br>WEEK 3         |                             | THỨ HAI<br>MONDAY                  | THỨ BA<br>TUESDAY | THỨ TƯ<br>WEDNESDAY | THỨ NĂM<br>THURSDAY | THỨ SÁU<br>FRIDAY |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
|                          |                             | 16-Feb                             | 17-Feb            | 18-Feb              | 19-Feb              | 20-Feb            |
| BỮA<br>SÁNG<br>BREAKFAST | MÓN<br>DISH                 | Nghỉ tết Nguyên đán<br>Tet Holiday |                   |                     |                     |                   |
|                          | CHÁO (*)<br>PORRIDGE (*)    |                                    |                   |                     |                     |                   |
|                          | SỮA/ NƯỚC ÉP<br>MILK/ JUICE |                                    |                   |                     |                     |                   |

- 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.

ĂN NHẹ CHIỀU  
AFTERNOON SNACK

BỮA PHỤ  
SIDE DISH

SET LUNCH MENU  
THỰC ĐƠN CƠM TRƯA

CƠM  
RICE

MÓN CHÍNH 1  
MAIN DISH 1

MÓN CHÍNH 2  
MAIN DISH 2

RAU  
VEGETABLE

CANH  
SOUP

TRÁNG MIỆNG  
DESSERT

CALO  
CALORIES

Nghỉ tết Nguyên đán  
Tet Holiday



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.



| TUẦN 4<br>WEEK 4         |                             | THỨ HAI<br>MONDAY                                    | THỨ BA<br>TUESDAY                                | THỨ TƯ<br>WEDNESDAY                                                                 | THỨ NĂM<br>THURSDAY                                                                              | THỨ SÁU<br>FRIDAY                                   |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|                          |                             | 23-Feb                                               | 24-Feb                                           | 25-Feb                                                                              | 26-Feb                                                                                           | 27-Feb                                              |
| BỮA<br>SÁNG<br>BREAKFAST | MÓN<br>DISH                 | Nui nấu tôm thịt<br>Pork and shrimp<br>macaroni soup | Phở gà<br>"Phở" chicken noodle<br>soup           | Bún thịt băm nấu với<br>cà chua<br>Rice noodle soup w/<br>minced pork and<br>tomato | Canh bún<br>Water spinach noodle<br>soup (w/ rice field<br>crab, pork, egg, dried<br>shrimp,...) | Súp măng tây thịt cua<br>Crab and asparagus<br>soup |
|                          | CHÁO (*)<br>PORRIDGE (*)    | Cháo cá<br>Fish porridge                             | Cháo thịt bò băm<br>Minced beef porridge         | Cháo trứng<br>Egg porridge                                                          | Cháo tôm<br>Shrimp porridge                                                                      | Cháo gà<br>Chicken porridge                         |
|                          | SỮA/ NƯỚC ÉP<br>MILK/ JUICE | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk  | Nước ép thơm táo<br>Pineapple and apple<br>juice | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk                                 | Nước ép cam<br>Orange juice                                                                      | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk |

### 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.

|                                     |                                                                                               |                                                                 |                                                                             |                                                                 |                                                              |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| ĂN NHÉ CHIỀU<br>AFTERNOON SNACK     | Dưa hoàng kim<br>Golden honeydew                                                              | Bún gạo xào hải sản<br>Stir-fried rice<br>vermicelli w/ seafood | Sandwich nướng thịt<br>ngũ vị phô mai<br>Grilled ham and<br>cheese sandwich | Xíu mại hấp<br>Steamed Vietnamese<br>pork meatballs             | Bánh chuối nướng<br>kiểu Âu<br>Banana cake                   |
|                                     | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk                                           | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk             | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk                         | Sữa chua TH ít đường<br>TH yogurt - less sugar                  | Sữa tươi TH ít đường<br>TH less sugar fresh<br>milk          |
| BỮA PHỤ<br>SIDE DISH                | Sữa uống lên men TH<br>có đường<br>TH probiotics yogurt                                       | 1 viên Phô mai Belcube<br>1 cube of belcube<br>cheese           | Sữa chua probi<br>Probi yogurt drink                                        | 1 viên Phô mai Belcube<br>1 cube of belcube<br>cheese           | Sữa chua uống yakult<br>Yakult yogurt drink                  |
| SET LUNCH MENU<br>THỰC ĐƠN CƠM TRƯA |                                                                                               |                                                                 |                                                                             |                                                                 |                                                              |
| CƠM<br>RICE                         | Cơm trắng<br>Steamed white rice                                                               | Cơm trắng<br>Steamed white rice                                 | Cơm trắng<br>Steamed white rice                                             | Cơm trắng<br>Steamed white rice                                 | Cơm trắng<br>Steamed white rice                              |
| MÓN CHÍNH 1<br>MAIN DISH 1          | Gà kho gừng<br>Braised ginger chicken                                                         | Trứng cút chiên xù<br>Deep-fried quail eggs                     | Cá hấp hành gừng<br>Steamed fish w/ ginger                                  | Thịt heo nướng mè<br>Grilled pork w/ sesame                     | Trứng chiên nấm<br>Fried eggs w/<br>mushrooms                |
| MÓN CHÍNH 2<br>MAIN DISH 2          | Cá chiên sốt dầu hào<br>Fried fish fillets w/<br>oyster sauce                                 | Bò xào kiểu tứ xuyên<br>Sichuan beef stir fry                   | Đậu hũ sốt nấm với thịt<br>Tofu w/ pork and<br>mushroom sauce               | Tôm xào bắp hạt<br>Stir-fried shrimps w/<br>corns               | Đùi gà rô ti<br>Vietnamese roasted<br>chicken drumstick      |
| RAU<br>VEGETABLE                    | Cải ngọt xào nấm<br>Stir-fried choy sum w/<br>mushrooms                                       | Đậu que xào thịt<br>Stir-fried green<br>beans w/ pork           | Ngũ quả xào<br>Stir-fried vegetables                                        | Rau lang xào tỏi<br>Stir-fried sweet potato<br>leaves w/ garlic | Bí đỏ xào tỏi<br>Stir-fried pumpkin<br>w/ garlic             |
| CANH<br>SOUP                        | Canh mồng tơi ướp<br>hương nấu cua<br>Malabar spinach and<br>luffa soup w/ rice<br>paddy crab | Canh rau má nấu tôm<br>Pennywort soup w/<br>shrimp              | Canh cải dún nấu thịt<br>Cabbage soup w/ pork                               | Canh đu đủ nấu tôm<br>Green papaya soup<br>w/ shrimp            | Canh nghêu cải<br>bẹ xanh<br>Mustard greens<br>soup w/ clams |
| TRÁNG MIỆNG<br>DESSERT              | Trái cây<br>Fruit                                                                             | Chè bắp<br>Corn sweet soup                                      | Trái cây<br>Fruit                                                           | Trái cây<br>Fruit                                               | Trái cây<br>Fruit                                            |
| CALO<br>CALORIES                    | 1022                                                                                          | 1056                                                            | 993                                                                         | 946                                                             | 946                                                          |