



| 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                                    |
|----------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                      | 10-Aug                    | 11-Aug            | 12-Aug                                 | 13-Aug                               | 14-Aug                                               |
| ĂN SÁNG<br>BREAKFAST | Nghỉ hè<br>Summer holiday |                   | Mì ý sốt bò bằm<br>Spaghetti bolognese | Miến gà<br>Chicken glass noodle soup | Bánh canh<br>thịt heo<br>Vietnamese pork noodle soup |

| 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                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
|                      | 17-Aug                                                                                   | 18-Aug                                                            | 19-Aug                                    | 20-Aug                               | 21-Aug                            |
| ĂN SÁNG<br>BREAKFAST | Bún riêu<br>Vietnamese crab noodle soup (w/ rice field crab, pork, dried shrimp, egg...) | Bánh ướt<br>chả lụa<br>Steamed rice pancake w/ vietnamese sausage | Nui xào bò<br>Stir-fried macaroni w/ beef | Mì sườn tiềm<br>Pork rib noodle soup | Súp bắp cua<br>Crab and corn soup |

| 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                             |
|----------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                      | 24-Aug                              | 25-Aug                                                        | 26-Aug                                    | 27-Aug                                                                                                    | 28-Aug                                        |
| ĂN SÁNG<br>BREAKFAST | Phở gà<br>"Phở" chicken noodle soup | Hủ tiếu xương<br>thịt heo<br>Vietnamese pork bone noodle soup | Xôi mặn xá xíu<br>Sticky rice w/ char siu | Xíu mại bọc<br>trứng cút sốt cà, bánh mì<br>Pork meatballs stuffed w/ quail egg in tomato sauce, baguette | Nui nấu<br>sườn non<br>Macaroni pork rib 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.

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

🌸🌸 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. 🌸🌸