



TUẦN: 1 WEEK: 1	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	06-Oct	07-Oct	08-Oct	09-Oct	10-Oct
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa milo Milo milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa đậu nành Soya milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk
ĂN XE NHẹ AFTERNOON SNACK	Bánh trung thu Green bean moon cake	Bánh danish bắp ba rọi xông khói Corn and bacon danish	Bánh tart trứng Egg tart	Bánh rán phô mai Korean cheese hotteok	Xôi mặn thập cẩm Vietnamese sticky rice w/ chinese sausage, dried shirmp and pork floss
	Sữa chua uống yakult Yakult yogurt drink	Trái cây Fruit	Sữa chua VNM VNM yogurt	Trái cây Fruit	Sữa chua uống susu Susu yogurt drink

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.

SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGH SCHOOL
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 Olivier salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP		Súp kem bí đỏ Pumpkin soup		Súp bắp gà Chicken and corn soup	
	MÌ/ BÚN NOODLE	Nui nấu sườn non Macaroni pork rib soup		Phở bò "Phở" beef noodle soup		Bún mắm Vietnamese fermented fish noodle soup
	CƠM 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 áp chảo Stir-fried flat noodles (w/ pork, seafoods,...)		Cơm chiên dương châu Yang Chow fried rice (w/ pork, shrimp, egg ...)	
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Bò xào bông thiên lý Stir-fried beef w/ tonkin jasmine flowers	Thịt heo xào sả ớt Stir-fried pork w/ lemongrass and chilli	Mực xào chua ngọt Stir-fried calamari w/ sweet and sour sauce	Sườn cốt lết ram Caramelized pork chops	Gà chiên nước mắm Fried chicken w/ fish sauce
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Gà nướng sốt mật ong Grilled chicken w/ honey sauce	Chả cá thì là Fried fish cakes w/ dill	Trứng frittata kiểu ý Italian frittata (w/ ham)	Cá phi lê chiên giòn sốt cocktail Deep-fried fish fillets w/ cocktail sauce	Đậu hũ tứ xuyên Mapo tofu w/ pork mince
	RAU VEG.	Đậu que pháp xào tỏi Stir-fried french green beans w/ garlic	Rau lang xào tỏi Stir-fried sweet potato leaves w/ garlic	Bắp cải xào thịt Stir-fried cabbage w/ pork	Susu xào thập cẩm Stir-fried chayote and vegetables	Cải ngọt xào tỏi Stir-fried choy sum w/ garlic
	CANH SOUP	Canh xà lách xoong nấu thịt Watercress soup w/ pork	Canh cải thảo nấu thịt Napa cabbage soup w/ pork	Canh rong biển nấu tôm Seaweed soup w/ shrimp	Canh tần ô nấu thịt Chrysanthemum soup w/ pork	Canh bí xanh nấu tôm Winter melon soup w/ shrimp
	TRÁNG MIỆNG DESSERT	Trái cây Fruit	Trà tắc Kumquat juice	Chè bắp Corn sweet soup	Nước ép chanh dây Passion juice	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

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: 2 WEEK: 2	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	13-Oct	14-Oct	15-Oct	16-Oct	17-Oct
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK	Nghỉ thu Fall break				
ĂN XE NHẹ AFTERNOON SNACK					
	SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGH SCHOOL THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC				

ĐA DẠNG

- Thực đơn A - 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.

KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD
	SÚP SOUP
MÌ/ BÚN NOODLE	
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)	

Nghỉ thu
 Fall break

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. 🌸🌸



TUẦN: 3 WEEK: 3	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	20-Oct	21-Oct	22-Oct	23-Oct	24-Oct
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa milo Milo milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk	Sữa VNM dâu VNM strawberry milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk
ĂN XE NHẹ AFTERNOON SNACK	Bánh tam tợ hải sản Golden seafood rolls	Bánh danish nho Rasin danish	Bánh donut xoắn phủ đường Sugar twisted doughnut	Bánh mousse sữa chua Yogurt mousse	Xôi gà thập cẩm Sticky rice w/ chicken, sausage,...
	Sữa chua uống susu Susu yogurt drink	Trái cây Fruit	Sữa chua VNM VNM yogurt	Trái cây Fruit	Sữa chua uống yakult Yakult yogurt drink

SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL
THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC

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.

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 Olivier salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP		Súp tóc tiên nấm gà Black moss soup w/ chicken and mushrooms		Súp cua trứng cút Vietnamese crab and quail egg soup	
MÌ/ BÚN NOODLE		Bún bò Huế "Huế" beef noodle soup		Mì udon Udon noodle soup (w/ shrimp, squid,...)		Canh bún Water spinach noodle soup (w/ rice field crab, pork, egg, dried shrimp,...)
CƠM 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		Cơm chiên xá xiu Char siu fried rice		Bánh gạo xào hải sản Stir-fried rice cake w/ seafoods	
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Chả chưng Vietnamese steamed egg meatloaf	Cá phi lê chiên sả Fried fish fillets w/ lemongrass	Tôm rim tỏi mặn ngọt Caramelized garlic shrimp	Đậu hủ sốt nấm với thịt Fried tofu w/ pork and mushroom sauce	Sườn kho chua ngọt Braised sweet and sour pork ribs
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Thịt viên sốt cà kiểu ý Italian meatballs in tomato sauce	Mì lá nướng sốt bò bằm Lasagna bolognese	Trứng cuộn thịt scotland Scotch eggs	Gà nướng lá dứa Grilled chicken w/ pandan leaves	Tôm lăn bột chiên giòn sốt mayonaise Deep-fried prawn w/ mayonaise sauce
	RAU VEG.	Cải thìa xào dầu hào Stir-fried bok choy w/ oyster sauce	Su hào xào thịt Stir-fried kohlrabi w/ pork	Cải bó xôi xào tỏi Stir-fried spinach w/ garlic	Rau củ luộc kho quẹt Boiled vegetable dip w/ caramelized fish sauce	Nấm xào thập cẩm Stir-fried mushrooms
	CANH SOUP	Canh la-gim nấu thịt Mixed vegetable soup w/ pork	Canh rau ngót nấu tôm Sweet leaf bush soup w/ shirmp	Canh khoai mỡ nấu thịt Purple yam soup w/ pork	Canh chua cá lóc Vietnamese sweet and sour snakehead fish soup	Canh rau dền mướp hương nấu tôm Amaranth and luffa soup w/ shirmp
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trà tắc Kumquat juice	Chè đậu xanh có vỏ Green bean sweet soup	Nước ép chanh dây Passion juice	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

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. 🌸🌸



TUẦN: 4 WEEK: 4	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	27-Oct	28-Oct	29-Oct	30-Oct	31-Oct
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar 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	Sữa VNM sô cô la VNM chocolate milk	Sữa tươi TH ít đường Th less sugar fresh milk
ĂN XE NHẹ AFTERNOON SNACK	Sandwich gà xé nướng phô mai Chicken and cheese sandwich	Bánh su kem Choux à la crème	Xíu mại hấp Steamed Vietnamese pork meatballs	Bánh mì que Breadstick	Bánh bagel dùng với mứt việt quất Bagel w/ blueberry jam
	Sữa trái cây fristi Fristi fruit milk	Trái cây Fruit	Sữa chua uống susu Susu yogurt drink	Trái cây Fruit	Sữa chua VNM VNM yogurt

SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGH SCHOOL
THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC

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.

