

日期	星期	A款 (健康餐)	B款 (特式風味餐)	C款 (粉麵小食餐) (份量較飯餐為少)	D款 (健康素食餐)
08-04	一	南瓜蒸雞球燕麥飯	日式金菇牛肉飯	鮮茄肉醬長通粉	蒜香汁鮑魚菇甘筍雜豆飯
09-04	二	粟米甘筍香菇蒸肉餅紅米飯	啡菌汁雞球飯	拿玻里吞拿魚香草扭扭粉	甜黑椒蘑菇紅腰豆飯
10-04	三	金菇蒸牛肉片糙米飯	蜜桃汁肉絲飯	巴馬臣芝士蘑菇雞絲螺絲粉	玫瑰胡椒汁紅腰豆木耳腐竹飯
11-04	四	木耳蒸雞球燕麥飯	洋蔥汁牛肉絲飯	匈牙利汁肉絲通粉	啡菌汁薯仔蘑菇紅腰豆飯
12-04	五	芋頭蒸肉片紅米飯	日式雞球飯	鮮茄牛肉醬意粉	香芋菇絲三色豆飯
15-04	一	香菇甘筍蒸牛肉燕麥飯	粟米肉粒飯	洋蔥汁雞球扭扭粉	羅宋汁雜菜鮑魚菇黃豆飯
16-04	二	沙薑蒸雞扒紅米飯	鮮茄牛肉片飯	啡菌汁肉絲通粉	茄子雙菇紅腰豆飯
17-04	三	南瓜薯仔蒸肉片糙米飯	五香汁雞絲飯	車打芝士腸(豬)配甜餐包配雜菜	菠蘿汁蘑菇紅腰豆雜菜飯
18-04	四	沙葛蒸牛肉紅米飯	蒜香豬柳飯	南瓜汁雞絲長通粉	羅漢上素飯
22-04	一	銀耳蒸肉片紅米飯	南瓜汁雞絲飯	匈牙利免治牛肉長通粉	低脂白汁雜菜雞心豆飯
23-04	二	蘿蔔蒸牛肉燕麥飯	日式肉片飯	甜咖喱雞球通粉	鮮茄薯仔蘑菇紅腰豆飯
24-04	三	雲耳蒸雞糙米飯	滑蛋草菇牛肉片飯	鮮茄肉絲螺絲粉	南瓜汁木耳腐竹飯
25-04	四	甘筍絲蒸肉絲紅米飯	低脂芝士汁雞球飯	茄子牛肉鬆通粉	茄蓉蘑菇雞心豆飯
29-04	一	蘿蔔蒸雞球糙米飯	鮮茄牛肉絲飯	低脂白汁肉粒螺絲粉	淡咖喱汁雜菜鮑魚菇雜豆飯
30-04	二	昆布蒸肉片紅米飯	玫瑰胡椒汁雞絲飯	台式牛肉燥通粉	日式汁蘑菇木耳腐竹飯

重要提示：生產廠房亦會處理含有麩質的穀物、甲殼類、奶類、蛋類、魚類、花生、大豆、木本堅果等可能涉及致敏源。 註：圖解(豆類 花生 蛋類 菇類
 一般採用優質去骨魚柳，但當中可能含有微量魚骨，請家長因應學生需要小心選擇餐款。 (甲殼類 魚類 奶類 木本堅果)