

日期		星期	A款(健康飯餐)	B款(特式粉麵餐)	C款 (小食餐) (份量較飯餐為少)	D款 (健康素食餐)
01-04		二	粟米肉粒飯🍲	拿破崙牛肉醬通粉	蒜香雞扒配玉米長扒包配雜菜	意式茄茸雜菜紅腰豆紅米飯🍲
02-04		三	雲耳蒸牛肉飯	洋蔥汁雞球扭扭粉	肉燥珍珠雞配燒賣配雜菜	五香汁雜菜鮑魚菇黃豆燕麥飯🍲🍄
03-04		四	南瓜蒸雞球飯	淡咖喱肉片螺絲粉	洋蔥牛肉配甜包配粟米	啡菌汁薯仔甘筍雜豆糙米飯🍲🍄
04-04		五				
07-04		一	黑椒蘿蔔蒸牛肉飯	南瓜汁雞絲扭扭粉🍲	蒸菜肉包配燒賣配雜菜	香芋三色豆雜菌燕麥飯🍲🍄
08-04		二	香芋蒸雞球飯	鮮茄肉醬意粉	照燒牛肉配長餐包配雜菜	啡菌汁雜菜鮑魚菇紅腰豆紅米飯🍲🍄
09-04		三	洋蔥汁肉絲飯	台式牛肉燥通粉🍄	洋蔥雞扒配餐包配雜菜	日式汁薯仔甘筍雜豆紅米飯🍲
10-04		四	金菇蒸牛肉片飯🍄	鮮茄雞球螺絲粉	茄茸豬柳配芝麻風車包配雜菜	洋蔥汁薯仔蘑菇紅腰豆燕麥飯🍲🍄
11-04		五				
14-04		一	雲耳蒸肉片飯	匈牙利免治牛肉扭扭粉	黑椒雞扒配餐包配雜菜	鮮淮山腐竹雜菌紅米飯🍲🍄
15-04		二	啡菌汁牛肉絲飯🍄	羅宋汁雞球通粉	車打芝士腸(豬)配甜餐包配雜菜🍲	京都汁蘑菇紅腰豆雜菜燕麥飯🍲🍄
16-04		三				
17-04		四				
18-04		五				
21-04		一				
22-04		二				
23-04		三				
24-04		四				
25-04		五				
28-04		一	滑蛋香菇牛肉片飯🍄🍷	低脂白汁豚肉通粉🍲	蜜味雞扒配蕃薯角配粟米	南瓜汁木耳腐竹紅米飯🍲🍲
29-04		二	北菇蒸雞飯🍄	茄子牛肉鬆螺絲粉	法蘭克福腸(豬)配甜餐包配雜菜	日式汁蘑菇木耳腐竹燕麥飯🍲🍄
30-04		三	低脂白汁肉粒飯🍲	蜜桃汁雞球長通粉	茄蓉牛肉片配芝麻長包配雜菜	菠蘿汁蘑菇紅腰豆雜菜紅米飯🍲🍄

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🍌)

