| 学生套餐A套 | | | | | |
|--------|--------------|--------|------|--------------------------|--|
| | 11. 2411. 28 | | | | |
| 日期 | 菜单 | 原料 | 重量/克 | 营养成分 | |
| | 上校鸡块 | 上校鸡块 | 140 | | |
| | 红烧大肉 | 五花肉片 | 140 | 总热量 约 750 - 900 千 | |
| | 炖蛋 | 鸡蛋 | 80 | | |
| | 时蔬 | 时蔬 | 120 | 蛋白质 约 35 - 45 克 | |
| 周一 | 罗宋汤 | 包菜 | 10 | | |
| | | 红肠 | 10 | 碳水化合物 约 80 - 95 | |
| | | 土豆 | 10 | 克 | |
| | | 洋葱 | 10 | | |
| | 五色米饭 | 大米 | 140 | | |
| 周二 | □ | 五花肉丁 | 110 | | |
| | | 香菇 | 20 | 总热量 约 650 - 800 千 | |
| | | 杏鲍菇 | 20 | 卡 | |
| | | 大米 | 120 | 蛋白质 约 25 - 35 克 | |
| | 蒸南瓜 | 长南瓜 | 130 | | |
| | 2,1,1,1,2,7 | 花菜 | 90 | | |
| | 花菜炒肉片 | 胡萝卜 | 10 | 克 | |
| | | 肉片 | 20 | | |
| | 葱油冬瓜 | 冬瓜 | 120 | | |
| | 主要三房以 | 盒豆腐 | 20 | | |
| | 青菜豆腐汤 | 青菜 | 20 | | |
| 周三 | 糖醋里脊 | 糖醋里脊 | 140 | | |
| | 奥尔良烤鸡腿 | 琵琶腿 | 150 | 一 总热量 约 850 - 1050 | |
| | 肉沫虎皮尖椒 | | 20 | | |
| | | 青椒 | 100 | □ □蛋白质 约 45 - 60 克 | |
| | 时蔬 | | 120 | ■ 脂肪 约 30 - 45 克 | |
| | 紫菜鸡蛋汤 | 紫菜 | 20 | □碳水化合物 约 90 - 110 | |
| | | 鸡蛋 | 20 | 克 | |
| | 杂粮饭 | 大米 | 140 | | |
| 周四 | 番茄肉酱意大利面 | 意大利面 | 80 | | |
| | | 西红柿 | 20 | | |
| | | 肉沫 | 50 | | |
| | 薯条 | 薯条 | 140 | | |
| | 鸡米花 | 鸡米花 | 120 | | |
| | 时蔬 | 时蔬 | 120 | 一碳水化合物 约 120 - | |
| | 悪火物を次 | 玉米粒 | 20 | | |
| | 栗米鸡蛋汤 | 鸡蛋 | 20 | | |
| 周五 | 海鲜炖蛋 | 鸡蛋 | 100 | | |
| | | 虾仁 | 20 | □ 总热量 约 750 - 1000 | |
| | 扬州炒饭 | 方腿 | 40 | | |
| | | 鸡蛋 | 40 | | |
| | | 玉米粒 | 10 | □ 脂肪 约 25 - 40 克 | |
| | | 青豆 | 10 | 一碳水化合物 约 95 - 115 | |
| | | 大米 | 120 | 克 | |
| | 肉沫地三鲜 | 土豆 | 40 | | |
| | | 茄子 | 50 | | |
| | | 肉沫 | 20 | | |
| | | 青椒 | 10 | 7 | |
| | 白菜炒黑木耳 | 白菜 | 100 | \neg | |
| | | 木耳 | 20 | 7 | |
| | 银耳雪梨汤 | 梨 | 20 | 7 | |
| | | 银耳 | 20 | 7 | |