

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)
01-12	五	香菇蒸雞球糙米飯	洋葱汁牛肉絲飯	車打芝士腸(豬)配甜餐包配雜菜	五香汁薯仔磨菇雜豆飯
04-12	一	昆布蒸肉片糙米飯	南瓜汁雞絲飯	匈牙利免治牛肉長通粉	低脂芝士薯仔雜菌紅腰豆飯
05-12	二	金菇蒸牛肉糙米飯	低脂白汁肉粒飯	鮮茄雞球扭扭粉	羅漢上素飯
06-12	三	蟲草花蒸雞絲紅米飯	鮮茄牛肉片飯	淡咖哩肉片通粉	甜黑椒磨菇紅腰豆飯(微辣)
07-12	四	鮮冬菇蒸肉片藜麥飯	南瓜汁牛肉絲飯	洋葱雞扒配意大利包	京都汁磨菇紅腰豆雜菜飯
08-12	五	雲耳蒸牛肉紅米飯	粟米肉粒飯	低脂芝士汁雞球通粉	香芋菇絲三色豆飯
11-12	一				
12-12	二	南瓜薯仔蒸肉片糙米飯	蒜香汁雞絲飯	拿坡里吞拿魚香草扭扭粉	洋葱汁薯仔磨菇紅腰豆飯
13-12	三	黑椒蘿蔔蒸牛肉紅米飯	蜜桃汁肉絲飯	甜咖喱鷄球長通粉	意式茄茸雜菜紅腰豆飯
14-12	四	南瓜蒸雞燕麥飯	啡菌汁牛肉絲飯	巴馬臣芝士磨菇豚肉扭扭粉	蒜香汁鮑魚菇甘筍雜豆飯
15-12	五	粟米甘筍香菇蒸肉餅紅米飯	玫瑰胡椒汁雞絲飯	茄子牛肉鬆通粉	鮮茄銀耳紅腰豆雜菌飯
18-12	一	茄子蒸牛肉糙米飯	俄國肉片飯	啡菌雞球扭扭粉	鮮茄薯仔磨菇腰豆飯
19-12	二				
20-12	三				
21-12	四				
22-12	五				
25-12	一				
26-12	二				
27-12	三				
28-12	四				
29-12	五				

- 重要提示：1.餐款於製作過程中，原材料可能含有大豆、花生或蛋類 等等致敏原。可見的動物脂肪在供應前去除。
(牛肉=# 雞肉=% 豬肉=* 魚肉=+ 致敏原(大豆,花生,蛋類及菇類)=@)
2. 本公司採用魚肉多數是去骨優質魚柳，但當中可能含有少量魚骨，請家長因應學生能力選擇時留意。
3. 請在正本收據背後寫上學校名稱，學生姓名，班別及學號，並釘於餐單左上角一併交回