

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)
02-01	四	蟲草花蒸雞絲紅米飯%	低脂白汁牛肉飯#	淡咖哩肉片通粉	低脂芝士薯仔雜菌紅腰豆飯
02-02	五	南瓜甘筍蒸肉片糙米飯*	蒜香汁雞絲飯%	土耳其紅腰豆牛肉醬配意大利包#@	甜黑椒蘑菇紅腰豆飯(微辣)@
02-05	一	鮮金菇蒸牛肉片紅米飯	蜜桃汁豬柳飯*	南瓜汁雞絲扭扭粉%	鮮茄銀耳紅腰豆雜菌飯@
02-06	二	南瓜蒸雞球燕麥飯	鮮茄牛肉片飯	低脂白汁肉粒長通粉*	京都汁蘑菇紅腰豆雜菜飯@
02-19	一	南瓜薯仔蒸肉片紅米飯*	低脂芝士汁雞球飯	茄子牛肉鬆通粉	香芋菇絲三色豆飯
02-20	二	茄子蒸牛肉燕麥飯#	洋蔥汁肉絲飯*	日式雞絲扭扭粉%	菠蘿汁蘑菇紅腰豆雜菜飯@
02-21	三	沙薑蒸雞扒糙米飯%	南瓜汁牛肉飯#	鮮茄肉醬通粉*	蒜香汁鮑魚菇甘筍雜豆飯@
02-22	四	芋頭蒸肉片紅米飯*	鮮茄牛肉絲飯#	洋蔥雞扒配意大利包%@	京都汁薯仔木耳腐竹飯@
02-23	五	沙葛蒸牛肉燕麥飯#	粟米肉粒飯*	泰式汁雞絲扭扭粉%	羅漢上素飯@
02-26	一	香菇蒸雞球藜麥飯%@	啡菌汁牛肉絲飯#	蜜桃汁肉絲長通粉	玫瑰胡椒汁紅腰豆木耳腐竹飯@
02-27	二	粟米甘筍香菇蒸肉餅紅米飯*%@	南瓜汁雞絲飯%	洋蔥牛肉醬扭扭粉#	茄蓉蘑菇雞心豆飯@
02-28	三	香菇甘筍蒸牛肉糙米飯#@	越式香茅豬柳飯*	巴馬臣芝士蘑菇雞絲扭扭粉%@	五香汁薯仔蘑菇雜豆飯@
02-29	四	木耳蒸雞球燕麥飯%@	滑蛋草菇牛肉片飯	京都汁肉片通粉	南瓜汁薯仔蘑菇紅腰豆飯@

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。