

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)
03-01	五	南瓜蒸雞球燕麥飯	俄國肉片飯	茄子牛肉鬆扭扭粉*	淡咖喱汁雜菜鮑魚菇雜豆飯@
03-11	一	沙薑蒸雞扒糙米飯%	鮮茄牛肉片飯	低脂白汁肉粒長通粉*	咖喱蘿蔔紅腰豆飯@
03-12	二	芋頭蒸肉片紅米飯*	南瓜汁雞絲飯%	匈牙利免治牛肉長通粉#	五香汁薯仔紅腰豆鮑魚菇飯@
03-13	三	香菇甘筍蒸牛肉糙米飯#@	低脂白汁肉粒飯	鮮茄雞絲通粉%	羅漢上素飯@
03-14	四	雲耳蒸雞燕麥飯	洋蔥汁牛肉絲飯#	巴馬臣芝士蘑菇豚肉扭扭粉*@	鮮茄薯仔蘑菇紅腰豆飯@
03-15	五	粟米甘筍香菇蒸肉餅紅米飯*@	淡黑椒牛柳絲飯#	南瓜汁雞絲長通粉%	越式香茅汁薯仔蘑菇腐竹飯@
03-18	一	金菇蒸牛肉片藜麥飯#@	日式肉絲飯	低脂芝士汁雞球通粉%	粟米雜菌腐竹飯@
03-20	三	南瓜薯仔蒸肉片糙米飯*	蒜香汁雞絲飯%	台式牛肉燥通粉#@	啡菌汁薯仔蘑菇紅腰豆飯@
03-25	一	鮮冬菇蒸肉片藜麥飯*@	韓式雞球飯%	拿破崙牛肉醬通粉#	京都汁蘑菇紅腰豆雜菜飯@
03-26	二	沙葛蒸牛肉糙米飯#	蒜香豬柳飯	黑椒汁雞球通粉%	意式茄茸雜菜紅腰豆飯@

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。