



# JULY MENU

## CHƯƠNG TRÌNH HÈ | SUMMER CAMP 2026

(Bán Trú | Semi Boarding)



Accreditation

WEEK 1: JUL 01 - JUL 03

TUẦN 1 / WEEK 1		THỨ 2 - MONDAY	THỨ 3 - TUESDAY	THỨ 4 - WEDNESDAY	THỨ 5 - THURSDAY	THỨ 6 - FRIDAY
NGÀY / DATE		29/06/2026	30/06/2026	01/07/2026	02/07/2026	03/07/2026
BỮA SÁNG BREAKFAST	LỰA CHỌN 1 OPTION 1			Nui nấu gà, rau củ <i>Chicken macaroni with vegetables</i>	Bánh canh cá lóc <i>Snakehead fish noodle soup</i>	Mì Quảng "Quang" noodles
	LỰA CHỌN 2 OPTION 2			Bún thịt chả giò <i>Vermicelli with grilled pork and spring rolls</i>	Phở xào thập cẩm <i>Stir-fried "Pho" with assorted toppings</i>	Bánh bao Steamed pork dumpling
ĐỒ UỐNG DRINK				Sữa tươi <i>Fresh milk</i>	Sữa tươi <i>Fresh milk</i>	Sữa tươi <i>Fresh milk</i>
BỮA TRƯA LUNCH	MÓN CHÍNH 1 MAIN DISH 1			Bò sốt vang & bánh mì <i>Beef stew with bread</i>	Ếch chiên bơ <i>Fried frog with garlic butter</i>	Cá chiên xù <i>Fish nuggets</i>
	MÓN CHÍNH 2 MAIN DISH 2			Trứng cuộn thịt, phô mai <i>Pork &amp; cheese omelette</i>	Gà kho dầu hào <i>Braised chicken with oyster sauce</i>	Hủ tiếu Nam Vang "Nam Vang" noodles
	MÓN RAU VEGETABLE DISHES			Cải ngọt luộc <i>Boiled choy sum</i>	Bầu luộc <i>Boiled sponge gourd</i>	Rau ăn kèm <i>Boiled vegetables</i>
	CANH VIETNAMESE SOUP			Canh khoai tây, cà rốt <i>Clear potato, carrot soup</i>	Canh rau dền, mướp <i>Ceylon spinach, sponge gourd soup</i>	
	QUẦY RAU CỦ SALAD BAR			Salad trộn <i>Mixed salad</i>	Khoai lang & bắp mỹ hấp <i>Sweet potato &amp; corn</i>	Salad trộn <i>Mixed salad</i>
	TRÁNG MIỆNG DESSERT			Trái cây <i>Fresh fruit</i>	Trái cây <i>Fresh fruit</i>	Pudding <i>Pudding</i>
BỮA XẾ AFTERNOON SNACK	MÓN ĂN NHE SNACK			Há cảo & mandu hấp <i>Steamed dumplings</i>	Miến nấu thịt, trứng <i>Glass noodle soup with pork and quail eggs</i>	Bánh Mexico <i>Mexico bun</i>
	ĐỒ UỐNG DRINK			Nước Vfresh <i>Fruit juice</i>	Nước sâm hạt chia <i>Herbal drink with chia seeds</i>	Ca cao Milo <i>Milo cocoa drink</i>



# JULY MENU

## CHƯƠNG TRÌNH HÈ | SUMMER CAMP 2026

(Bán Trú | Semi Boarding)

WEEK 2: JUL 06 - JUL 10



Accreditation

TUẦN 2 / WEEK 2		THỨ 2 - MONDAY	THỨ 3 - TUESDAY	THỨ 4 - WEDNESDAY	THỨ 5 - THURSDAY	THỨ 6 - FRIDAY
NGÀY / DATE		06/07/2026	07/07/2026	08/07/2026	09/07/2026	10/07/2026
BỮA SÁNG BREAKFAST	LỰA CHỌN 1 OPTION 1	Bún bò Huế	Hủ tiếu bò viên	Bún riêu	Mì gà tiềm	Bánh đa nấu thập cẩm
		"Hue" noodles	Beef ball noodles	Crab & meatloaf noodles	Herbal chicken noodle soup	Mixed toppings flat rice noodle soup
	LỰA CHỌN 2 OPTION 2	Bánh giò	Bánh ướt nhân thịt, chả lụa	Nui xào thập cẩm	Cơm tấm thịt áp chảo	Bánh mì, xú mại
		Steamed rice cake	Steamed rice rolls with minced pork and Vietnamese ham	Macaroni with assorted ingredients	Broken rice with roast chicken	Baguette with meatballs
ĐỒ UỐNG DRINK		Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi
		Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk
BỮA TRƯA LUNCH	MÓN CHÍNH 1 MAIN DISH 1	Cá cơm chiên mè	Trứng cút sốt thịt	Gà kho sả	Cá hấp xì dầu	Cơm trộn Hàn Quốc
		Whitebait nuggets	Quail eggs with minced pork sauce	Braised chicken with lemongrass	Steamed fish with soy sauce	Korean-style mixed rice
	MÓN CHÍNH 2 MAIN DISH 2	Thịt khìa nước dừa	Bò lúc lắc	Tôm tempura, khoai tây chiên	Thịt xào đậu cove	Mì Ý sốt kem pesto jambon
		Braised pork with coconut sauce	Shaking beef	Tempura shrimps, French fried	Sauteed beef with green beans	Spaghetti with pesto sauce and ham
	MÓN RAU VEGETABLE DISHES	Bông cải, cà rốt luộc	Khoai tây múi cau	Bắp cải luộc	Cải ngọt xào	Rau ăn kèm
		Boiled cauliflower, carrots	Potato wedges	Boiled cabbage	Sauteed choy sum	Boiled vegetables
	CANH VIETNAMESE SOUP	Canh chua bạc hà	Canh cải thìa	Canh bầu	Canh bí đỏ	Canh rau củ
		Sweet and sour taro stem soup	Clear bok choy soup	Clear gourd soup	Pumpkin soup	Clear vegetable soup
	QUẢY RAU CỦ SALAD BAR	Bắp cắt khoanh	Salad trộn	Bắp cắt khoanh	Salad trộn	Salad trộn
		Boiled corn	Mixed salad	Boiled corn	Mixed salad	Mixed salad
TRÁNG MIỆNG DESSERT	Trái cây	Trái cây	Trái cây	Trái cây	Sữa chua	
	Fresh fruit	Fresh fruit	Fresh fruit	Fresh fruit	Yogurt	
BỮA XẾ AFTERNOON SNACK	MÓN ĂN NHẹ SNACK	Burger trứng ốp la	Bánh canh nấu thịt, chả cá	Miến trộn	Xôi mặn	Pizza Hawaiian
		Egg burger	Pork, fish cake with rice noodle	Korean-style glass noodle	Sticky rice with assorted toppings	Hawaiian pizza
	ĐỒ UỐNG DRINK	Nước sâm hạt chia	Nước tắc xí muội	Nước chanh dây	Nước Vfresh	Sữa trái cây Susu
		Herbal drink with chia seeds	Kumquat juice with salted plum	Passion fruit juice	Fruit juice	Susu milk



# JULY MENU

## CHƯƠNG TRÌNH HÈ | SUMMER CAMP 2026

(Bán Trú | Semi Boarding)

WEEK 3: JUL 13 - JUL 17



Accreditation

TUẦN 3 / WEEK 3		THỨ 2 - MONDAY	THỨ 3 - TUESDAY	THỨ 4 - WEDNESDAY	THỨ 5 - THURSDAY	THỨ 6 - FRIDAY
NGÀY / DATE		13/07/2026	14/07/2026	15/07/2026	16/07/2026	17/07/2026
BỮA SÁNG BREAKFAST	LỰA CHỌN 1 OPTION 1	Nui nấu thịt sườn, rau củ	Phở gà	Bún thang	Bánh đa giả cua	Miến nấu tôm, thịt
		Macaroni soup with pork ribs and vegetables	Chicken "Pho"	"Thang" noodles	Vietnamese crab-style noodle soup	Shrimp, pork with glass noodles
	LỰA CHỌN 2 OPTION 2	Bánh hời, thịt nướng, chả giò	Bánh mì kẹp thịt	Bánh ướt nhân thịt, chả lụa	Bánh bao	Hủ tiếu xào kiểu Thái
		Rice vermicelli with grilled pork and spring rolls	Vietnamese bread	Steamed rice rolls with minced pork and Vietnamese ham	Steamed pork dumpling	Pad Thai
ĐỒ UỐNG DRINK		Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi
		Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk
BỮA TRƯA LUNCH	MÓN CHÍNH 1 MAIN DISH 1	Gà sốt bơ tỏi	Cá nướng sả	Chả cá bọc trứng cút sốt cà chua	Cá fillet sốt tartar	Cơm chiên Dương Châu
		Fried chicken with garlic butter sauce	Grilled fish with lemongrass	Fish cakes stuffed with quail eggs in tomato sauce	Fish fillet with tartar sauce	Yangzhou fried rice
	MÓN CHÍNH 2 MAIN DISH 2	Thịt kho củ cải	Thịt heo sườn non kho thơm	Mực khoan chiên giòn	Đậu hũ dồn thịt sốt cà	Phở bò nạm
		Braised pork with radish	Braised pork ribs with pineapple	Crispy fried calamari	Tofu stuffed with minced pork in tomato sauce	Beef "Pho"
	MÓN RAU VEGETABLE DISHES	Bầu luộc	Cải thìa luộc	Rau muống xào	Su su xào	Rau ăn kèm
		Boiled gourd	Boiled bok choy	Sauteed morning glory	Sauteed chayote	Boiled vegetables
	CANH VIETNAMESE SOUP	Canh cải ngọt	Canh khoai mỡ	Canh bí ngòi	Canh rau dền, mướp hương	
		Choy sum soup	Yam soup	Clear zucchini soup	Amaranth and sponge gourd soup	
	QUẦY RAU CỦ SALAD BAR	Khoai lang & bắp mỹ hấp	Salad trộn	Bắp cắt khoanh	Salad trộn	Salad trộn
		Sweet potato & corn	Mixed salad	Boiled corn	Mixed salad	Mixed salad
TRÁNG MIỆNG DESSERT	Trái cây	Trái cây	Trái cây	Trái cây	Yakult	
	Fresh fruit	Fresh fruit	Fresh fruit	Fresh fruit	Yakult	
BỮA XẾ AFTERNOON SNACK	MÓN ĂN NHẹ SNACK	Súp thịt, nấm	Hủ tiếu nấu thập cẩm	Ngũ cốc, trái cây	Mì trộn bơ	Bánh chocochip custard
		Meat, mushroom soup	Assorted noodle soup	Cereal with fruit	Mixed noodles with butter	Chocolate chip custard bun
	ĐỒ UỐNG DRINK	Sữa đậu nành	Nước sâm	Sữa chua	Nước chanh dây	Nước tắc xí muội
		Soy milk	Herbal tea	Yogurt	Passion fruit juice	Kumquat juice with salted plum



# JULY MENU

## CHƯƠNG TRÌNH HÈ | SUMMER CAMP 2026

(Bán Trú | Semi Boarding)

WEEK 4: JUL 20 - JUL 24



Accreditation

TUẦN 4 / WEEK 4		THỨ 2 - MONDAY	THỨ 3 - TUESDAY	THỨ 4 - WEDNESDAY	THỨ 5 - THURSDAY	THỨ 6 - FRIDAY
NGÀY / DATE		20/07/2026	21/07/2026	22/07/2026	23/07/2026	24/07/2026
BỮA SÁNG BREAKFAST	LỰA CHỌN 1 OPTION 1	Bún Thái	Mì Quảng	Canh bún	Hủ tiếu nấu gà, rau củ	Bánh canh cá
		"Thai" noodles soup	"Quang" noodles	Vietnamese crab noodle soup	Chicken noodle soup with vegetables	Fish noodle soup
	LỰA CHỌN 2 OPTION 2	Mì xào kiểu Singapore	Bánh giò	Bánh mì, bò kho	Cơm tấm thịt áp chảo	Nui xào thập cẩm
		Sauteed noodles "Singapore style"	Steamed rice cake	Stew beef & bread	Broken rice with pan-seared pork	Assorted sauteed macaroni
ĐỒ UỐNG DRINK		Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi	Sữa tươi
		Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk	Fresh milk
BỮA TRƯA LUNCH	MÓN CHÍNH 1 MAIN DISH 1	Thịt xào đậu cove	Trứng cuộn thanh cua	Đùi gà nướng mật ong	Cá phi lê chưng tương	Cánh gà lắc phô mai
		Sauteed pork with green beans	Crab stick omelette roll	Honey-glazed grilled chicken drumstick	Steamed fillet fish with soy sauce	Cheese-coated fried chicken wings
	MÓN CHÍNH 2 MAIN DISH 2	Cá chiên giòn	Thịt heo kho tiêu	Đậu hũ sốt mỡ hành, chà bông	Cốt lết nướng sả	Bún bò Huế
		Crispy fried fish	Braised pork with black pepper	Fried tofu with scallion oil and pork floss	Grilled pork chop with lemongrass	"Hue" noodles
	MÓN RAU VEGETABLE DISHES	Bầu luộc	Cải thảo luộc	Su su, cà rốt xào	Đậu cove xào	Rau ăn kèm
		Boiled gourd	Boiled cabbage	Sauteed chayote, carrot	Sauteed green beans	Boiled vegetables
	CANH VIETNAMESE SOUP	Canh bắp cải	Canh chua rau muống	Canh rau dền, mướp	Canh rau củ	Canh bí đỏ
		Cabbage soup	Sweet & sour morning glory soup	Clear red spinach and sponge gourd soup	Clear vegetable soup	Pumpkin soup
QUẦY RAU CỦ SALAD BAR	Salad trộn	Bắp cắt khoanh	Salad trộn	Salad trộn	Khoai lang & bắp Mỹ hấp	
	Mixed salad	Boiled corn	Mixed salad	Mixed salad	Sweet potato and corn	
TRÁNG MIỆNG DESSERT	Trái cây	Trái cây	Trái cây	Trái cây	Sữa chua	
	Fresh fruit	Fresh fruit	Fresh fruit	Fresh fruit	Yogurt	
BỮA XẾ AFTERNOON SNACK	MÓN ĂN NHẹ SNACK	Xôi gà nướng	Cơm cuộn, gà viên, cá viên	Bánh gạo phô mai	Nui sò nấu thịt, mộc	Bánh mì chà bông TLJ
		Grilled chicken sticky rice	Kimbab with chicken and fish balls	Cheese tteokbokki	Macaroni soup with pork and meatballs	Pork floss buns
	ĐỒ UỐNG DRINK	Nước đậu đen lá dứa	Nước Vfresh	Nước chanh dây	Nước sâm	Sữa trái cây Susu
Black bean pandan drink		Fruit juice	Passion fruit juice	Herbal tea	Susu milk	