



TUẦN:1 WEEK:1		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		3-Mar	4-Mar	5-Mar	6-Mar	7-Mar
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK		Bánh Tart Trứng Egg tarts	Bánh bông lan chà bông/ pork sponge cake	Xôi thịt kho/ sticky rice meat stock	Bánh rán sô cô la/Pancake chocolate	Sanwich trứng thịt nguội/Sanwich ham and egg
ĂN XỂ NHẹ AFTERNOON SNACK		Xoài dầm sữa chua/ mango mixed yogurt	Sữa chua uống yakult Yakult yogurt drink	Trái cây/ Fruit	Nước ép cam cà rốt/Carrot and orange Juice	Sữa chua hoa quả/ Fruit yogurt
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL / THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC						
KHAI VỊ APPETI ZER	SALAD	Salad tự chọn Custom Salad	Salad trái cây/ Fruit salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad nga Russia salad	Salad tự chọn Custom Salad
CƠM RICE		Cơm gạo Ség Cù Steamed rice	Cơm gạo Ség Cù Steamed rice	Cơm gạo ség cù Steamed rice	Cơm gạo Ség Cù Steamed rice	Cơm gạo Ség Cù Steamed rice
SÚP, BÚN HOẶC PHỞ SOUP OR NOODLE		Bún mọc nấm hương/noodle meat and mushroom	Miến gà / noodle chicken soup	Mỳ trứng thập cầm Fried Noodle with pork	Phở bò Tây Bắc Northwest Beef Pho	Bún chả nướng Grilled pork noodles
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAME SE DISH	Gà chiên mắm Fried chicken with fish sauce	Tôm mực xào thập cầm/ Stir-fried squid shrimp		Cá nướng giềng sả/ Grilled fish with lemongrass	Thịt heo chiên xù Fried pork
	MÓN ĂN QUỐC TẾ	Bò nấu sốt vang/ Beef cooked in wine sauce	Thịt heo hầm củ cải trắng White radish pork stew			
	RAU VEG.		Rau củ luộc kho quẹt Boiled vegetable w caramelized sauce		Khoai tây xào thịt băm Potatoes with minced meat	
	CANH SOUP	Canh chua ngao Clam sour soup	Canh nấm xươg gà Mushroom chicken soup	Canh lagim Lagim soup	Canh mọc nấu chua Sour meat ball soup	Canh cua cà muối Crab vegetables soup
NƯỚC UỐNG JUICE			Trà bí đao squash tea		Trà chanh leo mật ong Honey passion fruit tea	
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Chè ngô non Corn sweet soup	Trái cây Fruit	Chè ngũ sắc five-color sweet soup	Trái cây Fruit	Chè đỗ xanh cốt dừa Coconut milk green bean sweet soup
MÓN CHAY VEGETERIAN		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LÀO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.



Menu CIS - Lào Cai

Tuần 2: 10.3 - 14.3

TUẦN: 2 WEEK: 2		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		10-Mar	11-Mar	12-Mar	13-Mar	14-Mar
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK		Xúc xích nướng/ grill sausage	Bánh su kem Choux cream	Bánh bao sủi mai/ Shumai dumplings	Pizza bò băm/ Minced beef pizza	Bánh rán Doraremon Pan cake
ĂN XE NHẹ AFTERNOON SNACK		Nước ép chanh dây Passion fruit juice	Tào phớ Cao Fei	Sữa TH True Milk	Hoa quả dầm sữa chua Fruit yogurt	Xoài chín ngọt/Mango Fruit
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL / THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC						
KHAI VỊ APPETI ZER	SALAD	Salad cà chua dưa chuột Tomato and cucumber salad	Salad tự chọn Custom Salad	Bắp cải trộn Cabbage mix	Salad tự chọn Custom Salad	Salad rau xanh Green salad
CƠM RICE		Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Khoai tây bỏ lò pho mai/cheese baked potatoes	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice
SÚP, BÚN HOẶC PHỞ SOUP OR NOODLE		Bánh đa cá cải xanh/ fish and vegetable noodle	Phở gà Chicken noodle soup	Cơm rang trứng Egg fried rice	Bánh đa cá cải xanh Fish and vegetable noodle	Mỳ ý sốt thịt/ spaghetti in meat sauce
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAME SE DISH	Sườn lợn nướng BBQ/ BBQ grilled pork chops	Đậu nhồi thịt sốt cà chua/ tofu stuffed with tomato sauce meat	Bò viên ăn kèm sốt nâu Beef pellets served with brown sauce /	Thịt heo rang cháy cạnh/Pork stir-fried on the edge	Thịt bò xào lá lốt/ Stir- fried beef leaves
	MÓN ĂN QUỐC TẾ	Chả quế rim tiêu Braised Cinnamon Pork Patty with Pepper	Thịt heo nướng xá xiu Char siu grilled pork	Cánh gà chiên KFC/ KFC fried chicken wings	Mực tươi xào cần tỏi/fresh squid stir-fried celery	Gà lắc pho mai/ Chicken cheese shake
	RAU VEG.	Rau củ luộc kho quệt Boiled vegetable w/ caramelized sauce	Nấm xào thập cẩm Sautéed mushrooms	Bông cải luộc boiled broccoli	Cà tím sốt thịt/ eggplant meat sauce	Khoai tây xào cà chua Tomato stir-fried potatoes
	CANH SOUP	Canh đậu trứng cà chua Tomato egg tofu soup	Canh rau ngót nấu thịt Vegetable soup cooked meat	Canh nấm xương gà Mushroom chicken soup	Canh cua mồng tơi Crab vegetables soup	Canh chua ngao Clam sour soup
NƯỚC UỐNG JUICE			Trà sâm dứa Pineapple ginseng tea		Nước đậu đỏ hương vani Vanilla-flavored red bean juice	
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Chè đỗ đen sương sáo Black bean sweet soup w grass jelly	Trái cây Fruit	Thạch rau câu Jelly	Trái cây Fruit	Chè chuối Banana sweet soup
MÓN CHAY VEGETERIAN		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS - LÀO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS - LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.



TUẦN: 3 WEEK: 3		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		17-Mar	18-Mar	19-Mar	20-Mar	21-Mar
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK		Bánh rán đường/ sugar donuts dumplings	Xúc xích nướng Grill sausage	Bánh muffin Muffin cake	Xôi gấc chả giò Sticky rice with pork sausage	Pizza bò băm/ Minced beef pizza
ĂN XỂ NHẹ AFTERNOON SNACK		Sữa chua uống Yakult	Sữa milo Milo milk	Sữa chua nha đam Aloe vera yogurt	Nước ép lựu Pomegranate juice	Nếp cẩm sữa chua Black Sticky Rice with Yogurt
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL / THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC						
KHAI VỊ APPETI ZER	SALAD	Salad tự chọn Custom Salad	Nộm thập cẩm Mixed salad	Salad tự chọn Custom Salad	Salad rau củ quả Vegetable salad	Salad tự chọn Custom Salad
CƠM RICE		Cơm gạo Sếng Cù Steamed rice	Cơm gạo Sếng Cù Steamed rice	Cơm gạo Sếng Cù Steamed rice	Cơm gạo Sếng Cù Steamed rice	Cơm gạo Sếng Cù Steamed rice
SÚP, BÚN HOẶC PHỞ SOUP OR NOODLE		Bún thịt heo Pork noodle soup	Phở xào thịt bò/ Stir-fried beef noodle soup/	Bún nem hà nội Hanoi spring roll noodle	Cháo thịt băm/meat porridge	Bún chả lá lốt đậu hũ Vermicelli w Grilled Betel Pork, and Tofu
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAME SE DISH	Bò xào bông cải Stir-fried beef w/ cauliflower and broccoli	Mực tươi chiênxù ăn kèm sốt bơ / Freshly fried squid served with butter sauce	Cá nướng ngũ vị hương/ Five- flavored grilled fish	Tôm om đậu hũ/ Braised shrimp w/ tofu	Thịt heo ram cốt lết Caramelized Pork Chop
	MÓN ĂN QUỐC TẾ	Đùi gà nướng BBQ/ Grill chicken W BBQ sauce	Đậu hũ tứ xuyên/Sichuan tofu	Sườn lợn hầm măng khô/ Pork chops stewed with dried bamboo shoots	Bắp cải cuộn thịt hấp/ Steamed meat cabbage rolls	Cá hấp xì dầu/ Soy sauce steamed fish
	RAU VEG.	Susu xào thịt Stir-Fried chayote with pork	Bí xanh xào tỏi Stir-fried zucchini with garlic	Rau củ luộc kho quẹt Boiled vegetable w/ caramelized sauce	Cải chíp sốt nấm Baby bok choy with mushroom sauce	Ngọn bí xào tỏi Stir-fried pumpkin shoots with garlic
	CANH SOUP	Canh khoai môn nấu thịt Taro soup w/ pork	Canh nấm xương gà Mushrooms soup w/ chicken	Canh cải xanh nấu thịt Green mustard soup with pork	Canh rau dền nấu thịt Amaranth soup with pork	Canh mộc nấu chua Sour meat soup
NƯỚC UỐNG JUICE			Trà sả tắc Lemongrass tea		Trà trái cây nhiệt đới Tropical fruit tea	
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Thạch lá vối Voi leaf Jelly	Trái cây Fruit	Chè ngũ sắc Five-color sweet soup	Trái cây Fruit	Chè đậu đỏ cốt dừa Red bean sweet soup w/ coconut milk
MÓN CHAY VEGETERIAN		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LÀO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.



TUẦN: 4 WEEK: 4		THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
		24-Mar	25-Mar	26-Mar	27-Mar	28-Mar
ĂN SÁNG NHẹ MORNING SNACK		Súp gà trứng cút Chicken soup eggs	Bánh giầy giò / rice cake	Gà cuộn rong biển/ Seaweed Chicken Roll	Xôi thịt kho/ sticky rice meat stock	Sandwich cá ngừ/Tuna sandwich
ĂN XỂ NHẹ AFTERNOON SNACK		Nước ép cam cà rốt Carrot and Orange juice	Sữa uống Fristi Fristi milk	Trái cây Fruit	Nước ép dưa hấu Watermelon juice	Sữa chua nha đam Aloe vera yogurt
SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL / THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC						
KHAI VỊ APPETI ZER	SALAD	Salad cà chua dưa chuột Cucumber and tomato salad	Salad tự chọn Custom Salad	Bắp cải trộn Cabbage mix	Salad tự chọn Custom Salad	Salad rau xanh Vegetables salad
CƠM RICE		Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo SémCù Steamed rice	Cơm gạo SémCù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice	Cơm gạo Sém Cù Steamed rice
SÚP, BÚN HOẶC PHỞ SOUP OR NOODLE		Mì xào bò rau cải/ Stir-fried beef noodles	Bánh đa chả cá Noodle with fish cake	Mì xoắn sốt hải sản/ macaroni w seafood sauce	Phở gà Chicken noodle soup	Bún nem hà nội/ hanoi spring roll noodle
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAME SE DISH	Sườn heo hầm khoai tây/ Potato stewed pork ribs	Tôm rim ba rọi Caramelized Shrimp with Pork Belly	Thịt ngựa xào sả ớt/ Stir-fried horse meat with lemongrass	Gà hấp lá chanh/ Lemon leaf steamed chicken	Bò chiên olympic/ Olympic fried beef
	MÓN ĂN QUỐC TẾ	Chả mực sốt cà /squid balls with tomato sauce	Trứng chim cút sốt cà chua/ Quail eggs w/ tomato sauce	Gà hầm pate/Chicken Stew Pate	Thịt heo ram cốt lết/ pork cutlets stock	Trứng gà kho xì dầu/ soy sauce stock chicken eggs
	RAU VEG.	Rau cải ngọt xào tỏi Stir-fried choy sum with garlic	Su hào luộc Boiled kohlrabi	Củ quả xào thịt Stir-fried vegetables with pork	Cải thảo xào xì dầu Stir-fried napa cabbage with soy sauce	Rau muống xào tỏi Stir-fried water spinach with garlic
	CANH SOUP	Canh chua thịt băm/ Minced meat sour soup	Canh chua thịt băm Minced meat sour soup	Canh bí đỏ nấu xương Pumpkin soup w/ pork	Canh cải ngọt nấu thịt Sweet choy sum w pork	Canh khoai tây nấu xương Potato soup w pork
NƯỚC UỐNG JUICE			Trà chanh Lemon tea		Nước cam tang Tang orange drink	
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Thạch hương chanh dây Passion fruit jelly	Trái cây Fruit	Tào phớ Cao Fei	Trái cây Fruit	Chè đỗ đen sương sáo Black bean sweet soup w grass jelly
MÓN CHAY VEGETERIAN		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of fish is built according to the nutritional diet, ensuring an adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của CIS – LÀO CAI, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH & SAFETY

The health and safety of our guests are the top priorities at CIS – LAO CAI. Therefore, we always ensure that:

- Our processing procedures meet food safety and hygiene standards.
- Our raw materials come from reputable partners.
- Our team is well-trained.