



# 才俊學校

# 4 月份餐款表

日期	星期	A 飯餐	B 粉麵餐	C 營養餐	D 什糧餐(份量會較飯餐為少)	E 素食餐
1/4	一	焗低脂芝士汁龍柳柳飯 ④△	粟米磨菇肉粒燴意粉 ④	粉絲蒸蛋配雞件十穀飯 ④④	香菇雞肉糯米飯配肉餅 ④	菠蘿汁烤腐皮卷十穀飯
2/4	二	鮮茄豬扒飯	焗淡黑椒雞肉扁意粉(微辣)	時菜粟米牛肉配粟米飯 ④④	什菜蟹柳燴螺絲粉配時蔬 ④	鮮竹燴素獅子頭飯 ④
3/4	三	焗薯仔雞肉飯	津菜牛肉球配上海麵 ④④	洋葱豚肉配赤米飯 ④	雞絲上海麵配肉餅,時蔬 △	玉蘭珍珠筍燴素豆卷飯 ④
4/4	四	時菜肉粒飯 ④	焗肉醬汁雞柳長通粉 ④	蘿蔔炆魚柳配糙米飯 △	雞扒包配燴南瓜,甘筍條	磨菇粟米豆腐配扁意粉 ④
8/4	一	焗鮮茄菠蘿素雞扒飯	田園咖喱什菜意粉 ④	蒸蛋配香芹燴素肉卷糙米飯 ④		
9/4	二	BBQ 雞翼飯	焗車厘茄肉醬意粉 ④	鮮竹燴粟米肉餅配糙米飯 ④	肉碎燴意粉配時蔬 ④	西芹鮮菇素鴨飯 ④
10/4	三	焗磨菇豬扒飯 ④	秀珍菇雞柳配什菜撈麵 ④	香芹鮮竹肉粒配粟米飯	雞粒蒸腸粉配鮮竹卷,時蔬	時瓜珍珠筍炆腐竹配粟米飯 ④
11/4	四	柱侯炆牛腩飯 ④④	焗雞心豆豬柳通心粉	茄子燴魚腐赤米飯 ④△	烤雞扒配蜆殼粉,車厘茄	黑椒腰豆什菜燴通心粉(微辣)④
12/4	五	洋葱豬扒飯	焗咖喱牛柳意粉(微辣)④④	什菜雞粒五穀飯	豬扒包配燴什菜,時蔬 ④	雙菇燴鮮竹飯 ④
15/4	一	焗粟米魚塊飯 △	紅腰豆豬柳燴意粉	什菜蒸蛋配白菌雞柳糙米飯 ④④	什豆肉絲燴扁意粉配時蔬	粟米木耳素肉條配糙米飯
16/4	二	京都豬柳飯	焗白汁雞球扭扭粉	粟米蘿蔔煮牛肉麥米飯(微辣)④④	餐飯配迷你肉餅米粉,時蔬	香芋冬菇燴時蔬飯 ④
29/4	一	焗洋葱魚塊飯 △	鮮菌雞肉燴意粉 ④	肉碎蒸蛋配合掌瓜燴肉絲粟米飯 ④	七彩健康飯配雞球腸粉,時蔬	素肉碎燴茄瓜豆干配粟米飯 ④
30/4	二	蕃茄雞翼飯	焗免治肉醬豬扒通心粉	薯仔煮牛肉赤米飯 ④④	豬肉卷包配燴南瓜,時蔬	雙菇鮮竹扒娃娃菜飯 ④

以下標示代表該餐含有標示所指之成份,如對該類食物有敏感請勿選擇: ④ 菇菌類 ④ 牛肉 ④ 雞蛋

△ 魚類可能含有少量魚骨,請留意選擇 ④ 甲殼類海產(蝦、蟹等) ④ 花生或果仁

備註: ④ 所有餐款均不含蠶豆成份 ④ 咖喱、黑椒及沙爹汁等都帶微辣成份