3	Choice Pig 究好豬	黎母!	乙月菜單	【//ミ	- 1	高 甲	服務電話:2 廠址:臺北市內湖		
日期 星期	主食	主菜	副菜			濁品	全数 豆魚 蔬菜 乳品 水果 油脂 銀程 蛋肉 (份) (份) (份) (份) (份)		
1 =	紫米飯	鹵成水雞 冷富雞肉(主食材)+時趙-煮	蕃茄豆腐	金革白菜	蔬菜	海芽排骨湯	6.5 3.0 2.1		2.7 85
2 三	肉 絲 炒 飯	※酥炸魚排×1	茶香滷蛋×1	腰果玉米	蔬菜	乳品	6.8 2.8 1.8 1	.0	3.0 94
3 四	白飯	蜜汁豬排×1	蘿蔔燒雞	紅絲高麗	蔬菜	金針排骨湯	6.5 3.0 2.0		2.9 86
4 五	五穀飯	雞腿肉捲×1	京醬豬柳	繽紛花椰 ^{花柳菜(主食材)+時稿-煮}	蔬菜	珍珠奶飲	7.0 3.0 2.0		2.8 89
7 —	白飯	咖里豬	照燒豆包×1	香炒高麗	蔬菜	水果	6.7 3.0 2.1	1.0	2.8 93
8 =	燕麥飯	塔香三杯雞	海結肉片	鮮蔬蒸蛋 ######	蔬菜	味噌豆腐湯	6.5 3.0 1.9		2.7 84
9 三	什 錦 炒 烏 龍	香酥雞排×1	和風關東煮	黑椒豆芽	蔬菜	乳品	6.5 2.8 2.0 1	.0	2.9 92
10 四		на н	白蕉前(主食材)+油豆腐+時基-素 排 西昔 発 丁 冷富維肉(生食材)+時基-素	重算(主食材)+時底-煮 醬焼冬瓜 冬瓜(生食材)+時筋-物	蔬菜	※海味羹湯	6.6 3.0 1.9		3.0 87
11 五	小米飯	※蠔汁蒸魚×1	日式壽喜燒	香滷白菜	蔬菜	仙草芋圓飲	6.8 3.0 2.0		2.7 87
14 —	麥片飯	奶香燉雞	春捲×2	木耳炒花椰	蔬菜	水果	6.7 2.7 2.0	1.0	2.9 91
15 =	地瓜飯	香茅雞肉串×1	打拋肉片 ※剛娘肉(生命杖)+洋蔥+蛤店+九原路-者	沙嗲青木瓜	蔬菜	摩摩喳喳	6.8 2.9 2.0		2.9 87
16 三	香 菇 油 飯	蘑菇醬豬排×1	花枝丸×2	紅燒大根	蔬菜	乳品	6.5 3.0 1.8 1	.0	2.9 93
17 四	雜糧飯	※蒲燒鯛魚×1	無錫排骨	脆炒鮮瓜	蔬菜	親子湯	6.6 3.0 2.0		2.7 85
18 五	白飯	烤肉醬雞	菜脯炒蛋	鮮菇高麗 *##(±^***)+#-*	蔬菜	日式味噌湯	6.5 2.7 2.1		2.7 83
21 —	胚芽飯	薑汁燒肉 ※圆艙肉(生食材)+時施+卷-煮	麥克雞塊×2	芋香白菜 大自菜(主食材)+学頭+線肉-煮	蔬菜	水果	6.6 2.8 2.0	1.0	3.0 91
22 =	小米飯	和風照燒雞	洋蔥炒蛋	鐵板豆芽	蔬菜	玉米濃湯	6.8 2.7 2.1		2.7 85
23 三	蕃茄肉醬	聖誕烤雞腿×l	烏斯特醬肉丸x1	玉筍青花	蔬菜	乳品	6.8 3.0 1.8 1	.0	2.9 95
24 四		黑胡椒豬排×1	日式蒸蛋	^{花椰菜(±食材)+五米筍+時類−米} 肉片高麗	蔬菜	省香排骨湯	6.5 3.0 2.0		2.7 85
25 五	五穀飯	照燒雞腿排×1	瓜仔肉 ※個輸向(主食材)+豆干+時益-煮	義式炒菇 鳥鈴拳(主食材)+#-炒	蔬菜	冬瓜山粉圓	6.5 3.0 2.0		2.9 86
28 —	燕麥飯	椰香咖哩雞	排骨酥×2	脆炒結頭菜	蔬菜	水果	6.8 3.0 1.9	1.0	3.0 94
29 =	紫米飯	銅盤烤肉	泡菜炒年糕	韓式拌雜菜	蔬菜	花生麥片湯	6.7 2.6 2.1		2.8 84
30 三	内 鬆拌 飯	椒鹽雞翅×1	海山醬黑輪	香炒甘藍菜	蔬菜	乳品	6.5 2.6 1.8 1	.0	3.0 91
31 四	薏仁飯	菲力雞排×1	梅干扣肉	波波玉米	蔬菜	蘿蔔雞湯	6.8 3.0 1.8		2.8 87
		₩W-M	本公司全面使用「非基因改造」之豆本菜單主要食材使用之生鲜食材皆符合		1	無 刨下柜 內下片 杀一蕉			

本菜單主要食材使用之生鲜食材皆符合三章-Q之規定 ※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品,不適合對其過敏體質者食用※





營養師:張維珊(營養字第:010000)