



SAIGON SOUTH  
INTERNATIONAL SCHOOL

# MENU Spring



## SET LUNCH - FEBRUARY

	MONDAY 3-Feb	TUESDAY 4-Feb	WEDNESDAY 5-Feb	THURSDAY 6-Feb	FRIDAY 7-Feb
--	-----------------	------------------	--------------------	-------------------	-----------------

SET LUNCH (Choose one out of 3 main dishes option)	SALAD	Xà lách xanh trộn cà chua Mixed Green Salad with Tomatoes	Xà lách đu đủ xanh Green Payapa Salad	Xà lách cà chua Tomato Salad	Gỏi rau càng cua trộn trứng luộc Watercress Salad with Egg	Xà lách nấm, cải bó xôi Mushroom and Spinach Salad
	SOUP	Súp hầm rau củ Vegetables Soup	Canh nấm Mushroom Soup	Canh chua rau muống Morning Glory and Sweet 'n' Sour Soup	Canh cà chua Tomato Soup	Canh rong biển, đậu hũ non Seaweed and Tofu Soup
	ASIAN MAIN	Heo sốt chua ngọt Sweet and Sour Pork	Cá chiên kiểu Nhật Japanese Fried Fish	Thịt heo viên sốt Teriyaki Teriyaki Meatballs	Heo nướng ngũ vị Pork with Five Spice	Bò kho Beef Stew
	WESTERN MAIN	Mì Ý gà sốt kem và quế tây Creamy Basil Chicken Spaghetti	Heo sốt thảo mộc Herb Crusted Pork Loin	Gà nướng Roasted Chicken	Cá nướng sốt xoài Salsa Grilled Fish with Mango Salsa	Heo nướng sốt BBQ Grilled Pork with BBQ Sauce
	VEGETARIAN MAIN	Khoai tây hầm với bông cải xanh và phô mai Mashed Potatoes with Broccoli and Cheese	Miến xào rau củ Korean Glass Noodle Stir-Fry	Bún Singapore Singapore Noodles	Rau củ hầm với gạo lức Ratatouille with Brown Rice	Cà tím ớt lò Parmesan Baked Eggplant Parmesan
	VEGETABLES	Cà chua và dưa leo Tomatos and Cucumber	Bắp trái luộc Corn on the cob	Cà rốt và khoai tây nướng Roasted Carrots and Potatoes	Khoai lang chiên Fried Sweet Potatoes	Đậu que và cà chua Green Beans and Cherry Tomatoes
	RICE	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice
	DESSERT	Thơm Pineapple	Dưa hấu Watermelon	Chuối Banana	Trái cây tươi theo mùa Seasonal fruit	Trái cây hỗn hợp Mixed fruit

**LOCAL PRODUCE**  
WE USE LOCALLY SOURCED SEASONAL INGREDIENTS AS MUCH AS POSSIBLE

**FRESH IDEAS**  
EATING IN SCHOOL SHOULD BE A PLEASURABLE EXPERIENCE WITH TIME SPENT SHARING GOOD FOOD WITH FRIENDS AND TEACHERS. WE ARE ALWAYS STRIVING TO IMPROVE THIS EXPERIENCE AND LOVE TO HEAR SUGGESTIONS, IDEAS AND FEEDBACK.

If you or your child have a food allergy or intolerance, please ask a member of our catering team for information. We hope your child enjoys our new menus.

PLEASE VISIT OUR WEBSITE FOR FURTHER UPDATES.  
[www.thecaterers.vn](http://www.thecaterers.vn)



\* Certain items on the menus could be subject to change due to availability.



SAIGON SOUTH INTERNATIONAL SCHOOL

# MENU Spring



## SET LUNCH - FEBRUARY

	MONDAY 10-Feb	TUESDAY 11-Feb	WEDNESDAY 12-Feb	THURSDAY 13-Feb	FRIDAY 14-Feb
<b>SALAD</b>	Xà lách củ sắn, cà rốt và trứng Jicama, Carrot, and Egg Salad	Xà lách cà chua Tomato Salad	Gỏi đu đủ Papaya Salad	Xà lách trộn Mixed Salad	Xà lách bắp non, cà chua Sweetcorn and Tomato Salad
<b>SOUP</b>	Canh bắp cải, cà rốt Cabbage and Carrot Soup	Canh bí đỏ Pumpkin Soup	Canh xà lách xoong Watercress Soup	Canh đu đủ Papaya Soup	Canh rong biển, đậu hũ non Seaweed and Tofu Soup
<b>ASIAN MAIN</b>	Gà chiên nước mắm Fried Chicken with Fish Sauce	Cá nướng sốt chanh dây Grilled Fish with Passion Sauce	Heo kho sốt tiêu Braised Pork with Pepper Sauce	Cánh gà chiên Fried Chicken Wings	Gà chua ngọt Sweet and Sour Chicken
<b>WESTERN MAIN</b>	Trứng nướng gà, phô mai Ham and Cheese Frittata	Gà sốt Hàn Quốc Korean Sticky Chicken	Mì Ý sốt thịt băm Spaghetti Bolognese	Bánh nướng Lasagna với bò và heo Beef and Pork Lasagna	Cá chiên sốt Tartar Fried Fish with Tartar Sauce
<b>VEGETARIAN MAIN</b>	Lo Mein xào rau củ Vegetable Lo Mein	Cà Ri Việt Nam Vietnam Curry	Đậu hũ non sốt ớt ngọt Steamed Young Tofu with Sweet Chili Sauce	Mì xào rau củ Stir Fried Noodles with Vegetables	Khoai tây Gratin Potato Au Gratin d
<b>VEGETABLES</b>	Bông cải trắng, tím xào Green and Purple Cabbage	Bông cải xanh và trắng, Đậu Hà Lan Broccoli, Cauliflower, and Peas	Bầu luộc & bắp hạt Gourd and Sweetcorn	Cà chua và dưa leo Tomatos and Cucumbers	Cà chua nướng Roasted Tomatoes
	Cải bó xôi, cà chua xào Sauteed Spinach and Tomato	Củ dền & cà rốt Roasted Beetroot and Carrot	Rau muống xào tỏi Stir Fried Morning Glory with Garlic	Bắp trái luộc Corn on the Cob	Bông cải xanh, đậu hòa lan hạt Broccoli and Snow Peas
<b>RICE</b>	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice
<b>DESSERT</b>	Trái cây hỗn hợp Mixed fruit	Ổi Guava	Dưa hấu Watermelon	Trái cây tươi theo mùa Seasonal fruit	Trái cây hỗn hợp Mixed fruit

### LOCAL PRODUCE

WE USE LOCALLY SOURCED SEASONAL INGREDIENTS AS MUCH AS POSSIBLE



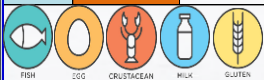
### FRESH IDEAS

EATING IN SCHOOL SHOULD BE A PLEASUREABLE EXPERIENCE WITH TIME SPENT SHARING GOOD FOOD WITH FRIENDS AND TEACHERS. WE ARE ALWAYS STRIVING TO IMPROVE THIS EXPERIENCE AND LOVE TO HEAR SUGGESTIONS, IDEAS AND FEEDBACK.

If you or your child have a food allergy or intolerance, please ask a member of our catering team for information. We hope your child enjoys our new menus.

PLEASE VISIT OUR WEBSITE FOR FURTHER UPDATES.

[www.thecaterers.vn](http://www.thecaterers.vn)



\* Certain items on the menus could be subject to change due to availability.



SAIGON SOUTH INTERNATIONAL SCHOOL

# MENU Spring



SET LUNCH - FEBRUARY

	MONDAY 17-Feb	TUESDAY 18-Feb	WEDNESDAY 19-Feb	THURSDAY 20-Feb	FRIDAY 21-Feb
<b>SALAD</b>	Xà lách xanh trộn cà chua Mixed Green Salad with Tomatoes	Xà lách, sốt giấm Lettuce and Dressing	Xà lách củ dền, táo Beetroot and Apple Salad	Gỏi rau càng cua trộn trứng luộc Watercress Salad with Boiled Egg	Xà lách nấm, cải bó xôi Mushroom and Spinach Salad
<b>SOUP</b>	Canh bầu Gourd Soup	Canh bí đỏ Pumpkin Soup	Canh rau má Centella Soup	Canh nấm Mushroom Soup	Canh rong biển, đậu hũ non Seaweed and Tofu Soup
<b>ASIAN MAIN</b>	Heo nướng sả Grilled Pork with Lemongrass	Cá lức lác Fish Luk Lac	Gà kho gừng Braised Chicken with Ginger	Cá chiên sốt chanh dây Fried Fish with Passionfruit Sauce	Gà sốt cam Orange Chicken
<b>WESTERN MAIN</b>	Mì Ý gà sốt kem Creamy Chicken Spaghetti	Chả trứng bò và heo Beef and Pork Meatloaf	Gà chiên Fried Chicken Strips	Gà nướng Roasted Chicken	Bánh Pie nướng thịt và khoai tây Shepards Pie
<b>VEGETARIAN MAIN</b>	Trứng nướng cải bó xôi và nấm Spinach and Mushroom Frittata	Nui ống phô mai Macaroni and Cheese	Bánh nướng Lasanga rau củ Vegetable Lasanga	Pad Thai xào rau củ Vegetarian Pad Thai	Rau củ đút lò Baked Vegetables
<b>VEGETABLES</b>	Đậu cove, cà rốt cắt lát Green Beans and Carrots	Cà tím và cà chua nướng Eggplant and Cherry Tomatoes	Khoai tây nướng Roasted Potatoes and Carrots	Khoai tây chiên Fried Potatoes	Bắp cải và đậu xanh Cabbage and Green Peas
	Bông cải trắng, xanh xào Sauteed Cauliflower & Broccoli	Cải thìa Bok choy	Bông cải xanh, đậu hòa lan hạt Broccoli and Peas	Củ dền nướng Roasted Beetroot	Bí đỏ, hành tây nướng Roast Pumpkin with Onion
<b>RICE</b>	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice
<b>DESSERT</b>	Trái cây hỗn hợp Mixed fruit	Dưa hấu Watermelon	Chuối Banana	Trái cây tươi theo mùa Seasonal fruit	Trái cây hỗn hợp Mixed fruit

SET LUNCH  
(Choose one out of 3 main dishes option)



**LOCAL PRODUCE**  
WE USE LOCALLY SOURCED SEASONAL INGREDIENTS AS MUCH AS POSSIBLE

**FRESH IDEAS**  
EATING IN SCHOOL SHOULD BE A PLEASURABLE EXPERIENCE WITH TIME SPENT SHARING GOOD FOOD WITH FRIENDS AND TEACHERS. WE ARE ALWAYS STRIVING TO IMPROVE THIS EXPERIENCE AND LOVE TO HEAR SUGGESTIONS, IDEAS AND FEEDBACK.

If you or your child have a food allergy or intolerance, please ask a member of our catering team for information. We hope your child enjoys our new menus.

PLEASE VISIT OUR WEBSITE FOR FURTHER UPDATES.  
[www.thecaterers.vn](http://www.thecaterers.vn)

\* Certain items on the menus could be subject to change due to availability.



SAIGON SOUTH INTERNATIONAL SCHOOL



# MENU Spring



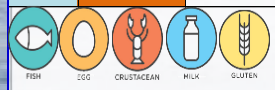
		SET LUNCH - FEBRUARY				
		MONDAY 24-Feb	TUESDAY 25-Feb	WEDNESDAY 26-Feb	THURSDAY 27-Feb	FRIDAY 28-Feb
SET LUNCH (Choose one out of 3 main dishes option)	SALAD	Xà lách củ sắn, cà rốt và trứng Jicama, Carrot, and Egg Salad	Xà lách cà chua Tomato Salad	Gỏi đu đủ Papaya Salad	Xà lách trộn Mixed Salad	Xà lách bắp non, cà chua Sweetcorn and Tomato Salad
	SOUP	Canh bắp cải, cà rốt Cabbage and Carrot Soup	Canh bí đỏ Pumpkin Soup	Canh xà lách xoong Watercress Soup	Bí Ngồi kem Cream of Zucchini	Canh rong biển, đậu hũ non Seaweed and Tofu Soup
	ASIAN MAIN	Chả cá sốt cà chua Fish Cake with Tomato Sauce	Heo chua ngọt Sweet and Sour Pork	Bò lúc lắc Beef Luc Lak	Cá nướng sả Grilled Fish with Lemongrass	Gà chiên nước mắm Fried Chicken with Fish Sauce
	WESTERN MAIN	Cánh gà chiên Fried Chicken Wings	Gà sốt phô mai Baked Chicken Parmesan g,d	Mì ý với thịt heo viên Spaghetti and Meatballs	Gà nướng sốt thảo mộc Herb Roasted Chicken	Nui ống thịt nguội và phô mai Ham and Cheese Macaroni
	VEGETARIAN MAIN	Đậu hũ kho nấm Braised Mushroom and Tofu	Nui xào đậu hũ và rau củ Stir Fried Macaroni with Tofu and Vegetables	Bông cải trắng sốt tỏi Baked Cauliflower	Khoai tây Gratin Potato Au Gratin	Đậu hũ non sốt ớt ngọt Young Tofu with Sweet Chili Sauce
	VEGETABLES	Gỏi kiệu Âu Coleslaw	Cà tím và cà rốt Eggplant and Carrot	Bầu luộc & bắp hạt Gourd and Sweetcorn	Bắp trái luộc Corn on the Cob	Dưa leo và cà chua Cucumber and Tomatoes
		Cải bó xôi, cà chua xào Sautéed Spinach and Tomato	Bông cải xanh và trắng, Đậu Hà Lan Broccoli, Cauliflower, and Peas	Rau muống xào tỏi Stir Fried Morning Glory with Garlic	Bông cải trắng, tím xào Green and Purple Cabbage	Bí ngòi, giá hẹ xào Sautéed Bean Spouts, Chives, and Zucchini
	RICE	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice	Cơm trắng Steamed rice
DESSERT	Trái cây hỗn hợp Mixed fruit	Ổi Guava	Dưa hấu Watermelon	Trái cây tươi theo mùa Seasonal fruit	Trái cây hỗn hợp Mixed fruit	

**LOCAL PRODUCE**  
WE USE LOCALLY SOURCED SEASONAL INGREDIENTS AS MUCH AS POSSIBLE

**FRESH IDEAS**  
EATING IN SCHOOL SHOULD BE A PLEASUREABLE EXPERIENCE WITH TIME SPENT SHARING GOOD FOOD WITH FRIENDS AND TEACHERS. WE ARE ALWAYS STRIVING TO IMPROVE THIS EXPERIENCE AND LOVE TO HEAR SUGGESTIONS, IDEAS AND FEEDBACK.

If you or your child have a food allergy or intolerance, please ask a member of our catering team for information. We hope your child enjoys our new menus.

PLEASE VISIT OUR WEBSITE FOR FURTHER UPDATES.  
[www.thecaterers.vn](http://www.thecaterers.vn)



\* Certain items on the menus could be subject to change due to availability.