

Lunch Menu
28th August – 1st September 2017

Time	Morning Snack 10.15 – 10.35		Main Dishes 12.25 – 13.15		
Monday	Deep Fried Chicken Roll หอยจ้อ	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Fried Fish Topped with Garlic ปลาทอดกระเทียม Stir-Fried Water Spinach with Oyster Sauce ผัดผักบุ้ง Omelette ไข่เจียว	Minced Chicken & Fish Ball Soup แกงจืดลูกชิ้นปลาไก่สับวุ้นเส้น	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Tuesday	Fried Chicken Boneless ไก่ไม่มีกระดูกทอด	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Stir-Fried Chicken with Chilli Oil ไก่ผัดพริกแกง Marinated chicken with Fish Sauce ไก่หมกทอดน้ำปลา Potato Chicken Soup ซูปมันฝรั่ง	Hard Boiled Eggs ไข่ต้ม	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Wednesday	Boiled Sausages ไส้กรอกต้มเนย	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Fried Rice with Garlic & Butter ข้าวผัดเนยกระเทียม Chicken Tonkatsu สะโพกไก่ทอดกรอบ Japanese Shoyu Soup ซูปโซยุ		Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Thursday	Chicken Bread ขนมปังใส่ไก่	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Stewed Chicken Wings & Eggs ต้มพะโล้ปีกไก่ Sautéed Seafood with Celery Leaf ทะเลเตี๊อด (ผัดฉ่าทะเล) Sautéed Mixed Vegetables with Oyster Sauce ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย		Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล
Friday	Mini Croissant มินิครัวซองค์	Milk นม Orange Juice น้ำส้มคั้น Mixed Vegetables Juice น้ำผักรวม	Spaghetti สปาเก็ตตี้ Minced Chicken in Tomato Sauce ไก่สับซอสมะเขือเทศ Sautéed Prawns with Chilli ผัดฉ่ากุ้ง	Mushroom White Cream Soup ซูปครีมเห็ด Mini Croissant มินิครัวซอง	Salad Bar สลัดบาร์ Selection of 2 Seasonal Fresh Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล

“No pork and beef served”

“ไม่มีการเสิร์ฟเนื้อหมูและเนื้อวัว”

“The menus may be changes as appropriate”

“เมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม”