

姓名: _____

學號: _____

班別: _____

日期	星期	S 餐 (兩飯一飯, 採用現場盛飯形式)	C	選擇欄
1/4	二	節瓜炆雞球 / 素雞燴雜菜	焗意式雜菜肉醬通心粉	
2/4-3/4	三至四	小 六 呈 分 試		
7/4-8/4	一至二	小 六 呈 分 試		
9/4	三	日式照燒豬柳 / 羅漢齋	焗白汁蟹柳石斑飯	
10/4	四	粟米肉粒 / 磨菇鮮茄滑蛋	鮮茄薯仔雜菜牛腩意粉	
11/4	五	葡國雞 / 雜菌節瓜	魚柳包 + 茄汁芝士腸 + 薯角	
14/4	一	蜜汁芝麻雞柳 / 葡汁四蔬	* 富士壽司便當	
15/4(甜)	二	咖喱薯仔肉排 / 青炒菜心	漢堡包 + 粟米 + 雞中翼	
16/4	三	叉燒雞中翼 / 鮮菇玉子豆腐	鮮茄肉醬焗意粉	
17/4	四	蒸豉汁豆卜肉排 / 西芹雞柳	焗白汁吞拿魚雜菜貝殼粉	
18/4	五	燒汁雞扒 / 蒜茸炒油麥菜	珍寶熱狗包 + 生果	
21/4	一	茄汁豬柳 / 腿茸炒椰菜	雪菜肉絲炆米	
22/4(甜)	二	台式滷肉滷蛋 / 青炒波菜	* 青森壽司便當	
23/4	三	海南咖喱雞 / 珍珠筍粟米冬瓜粒	豉油皇炒麵 + 菜肉包	
24/4	四	白汁甘荀洋葱雞球 / 鮮茄滑蛋	焗鮮茄豬扒飯	
25/4	五	腸仔免治牛肉 / 雙菇扒翠玉瓜	什錦三文治 + 生果	
28/4	一	卡邦尼薯仔肉粒 / 什菌扒津白	焗茄汁火腿雞絲意粉	
29/4(甜)	二	羌蔥切雞脾 / 蒜茸炒時菜	焗葡汁甘荀薯仔魚柳螺絲粉	
30/4	三	教師發展日		

* 松本壽司便當: 太卷(蟹籽,壽司蛋,中華沙律),細卷(吞拿魚,蟹柳),手握(壽司蛋,蟹柳), 前菜

富士壽司便當: 蟹籽反卷(蟹柳,中華沙律,黃蘿蔔),細卷(吞拿魚),日式前菜

青森壽司便當: 細卷(蟹柳,肉鬆),太卷(玉子,蟹柳,中華沙律,蟹籽), 手握(玉子,鳴門卷), 日式前菜

黑松壽司便當: 加州反卷(蟹柳,黃瓜,中華沙律,蟹籽), 中卷(蟹籽,肉鬆),細卷(肉鬆), 日式沙律

注意事項:

1. 8/4(甜)是蘋果, 15/4(甜)是砵仔糕, 22/4(甜)是香蕉, 29/4(甜)是椰絲糯米糍。

2. 學生必須訂購整個月之飯盒, 共 16 天 x \$15.50 = **\$248.00**

3. 繳費方法:

3.1 支票: 抬頭請寫「美思餐飲服務有限公司」(請在支票背面寫上學校名稱、學生姓名、班別及學號, 期票恕不接受。)

3.2 入數紙: 請到任何一間中國銀行入數, 賬號: 0127 8900 0066 96 (學生收據【黑色】請家長自行保管, 如有遺失, 將無從核對。)

3.3 繳費靈: 請致電 18033 (商戶號碼: 9371), 繳費靈查詢熱線 90000222328。

4. 請把訂餐單連同支票或入數紙(銀行客戶收據【綠色】)於 2008 年 3 月 18 日(星期五)前交回學校。

5. 如同學需要請假, 須在早上 8:30 至 9:00 致電 26628669 或 26628662 取消飯餐, 請家長記錄每次退餐確認號碼, 以便查核, 費用將於下月中旬以現金代用券方式退回。

6. 如同學因生病而須要轉芝士火腿三文治或火腿通粉, 須在早上 8:30-9:00 前致電通知校務處, 以便本公司安排。



培僑小學

美思餐飲服務有限公司午膳計劃(4/08 餐單)

姓名: _____

學號: _____

班別: _____

《小六年級 適用》

請於 3 月 18 日(五)前
連同支票或入數紙交回學校

本人願意 / 不願意訂購 2008 年 4 月份整月之飯盒 (合共 16 天 x \$15.50 = **\$248.00**)

請在適當方格內加"✓"號

☐ 入數紙

☐ 繳費靈

☐ 支票: _____

(六位數字確認號碼)

(支票號碼)

日期	星期	款式	日期	星期	款式	日期	星期	款式	日期	星期	款式	日期	星期	款式	日期	星期	款式
1/4	二		8/4	二		14/4	一		18/4	五		24/4	四		30/4	三	
2/4	三		9/4	三		15/4	二		21/4	一		25/4	五				
3/4	四		10/4	四		16/4	三		22/4	二		28/4	一				
7/4	一		11/4	五		17/4	四		23/4	三		29/4	二				

家長簽署: _____

聯絡電話: _____

日期: _____