

# Khóa tu học Phật Pháp Âu châu kỳ 28 tại Amiens - Pháp

## Bảng thực đơn từ ngày 20/07 - 28/07/2016

	Từ thứ tư đến Chủ Nhật 20-24/07/16	Thứ Hai 25.07.16	Thứ Ba 26.07.16	Thứ Tư 27.07.16	Thứ Năm 28.07.16	
	<b>cô Diệu Lạc</b>	<b>Chùa Khánh Anh</b>	<b>Chùa Vạn Hạnh</b>	<b>Chùa Vạn Hạnh</b>	<b>Chùa Phổ Hiền</b>	
Sáng	Các vị	Càfé - sữa - bánh mì confiture	Càfé - sữa - bánh mì confiture	Càfé - sữa - bánh mì confiture	Càfé - sữa - bánh mì confiture	
<b>T r ư a</b>	Trưởng Ban	Canh miến nấm Fleurottes, nấm hương	Canh chua Việt Nam	Canh chua Thái Lan	Canh rau thập cẩm	
	và những vị	Đậu hũ kho với củ cải trắng	Tàu hũ kho với nấm tươi và nấm hương khô	Tàu hũ ướp sả xây rim tương	Tho thập cẩm	
	phát tâm	Menu tự do vì chỉ có quý Thầy Cô	Haricot vert, cà rốt, nấm Paris tươi	Rau thập cẩm xào	Mướp tây cougettes xào miến (bún tàu) cần, đậu, cà rốt.	Xào légumes
	công quả	và các Phật tử	Tráng miệng : Trái cây	Tráng miệng : Trái cây	Tráng miệng : Trái cây	Tráng miệng : Trái cây
	Gouter	suốt khóa học	phát tâm xuống sớm lo trần thiết	Chè đậu xanh bột bán nước dừa	Chè đậu xanh hạt và thạch đen	Chè bắp hộp nước dừa
Chiều	xuống trước	Soup nouille thập cẩm, Mì xào tàu hũ...	Hũ tiếu thập cẩm	Bún Huế	Bún Riêu	
	để chuẩn bị	Tráng miệng : Trái cây	Tráng miệng : Trái cây	Tráng miệng : Trái cây	Tráng miệng : Trái cây	