

TUẦN: 1 WEEK: 1	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	02-Nov	03-Nov	04-Nov	05-Nov	06-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK	Bánh mì que Breadstick	Bánh bagel và phô mai Bagel and cheese	Bánh croissant cuộn ham rong biển Ham and seaweed croissant	Bánh pizza xông khói Bacon pizza	Ngày tập huấn chuyên môn giáo viên *PD day*
	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa Vinamilk super nut 9 loại hạt Vinamilk super nut 9 kinds of nuts milk	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa TH sô cô la TH chocolate milk	
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK	Bánh mandu chiên Korean fried dumplings	Bánh lamington Lamington	Bánh bông lan cuộn nhân dừa Coconut sponge cake	Bánh panettone fruit Fruit panettone	
	Sữa chua uống Yakult Yakult yogurt drink	Trái cây Fruit	Sữa chua VNM VNM yogurt	Trái cây Fruit	

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL
THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC

KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	
	SÚP SOUP		Súp hải sản kiểu Pháp French seafood soup		Súp cua trứng cút Vietnamese crab and quail egg soup	
MÌ/ BÚN NOODLE		Bánh hỏi thịt bò nướng Grilled beef w/ woven rice vermicelli	Bún cá Rice noodle soup w/ fish	Sườn heo hầm pate, bánh mì Pork rib and pate stew, baguette	Hủ tiếu sườn thập cẩm Rice noodle soup w/ pork, shrimp	
CƠM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		
		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Phở xào hải sản Stir-fried flat noodles w/ seafood	Bánh mì nướng bơ tỏi Garlic bread	Nui ý sốt kem nghêu Penne pasta w/ clam sauce	Cơm chiên huyết rồng Stir-fried red rice	Ngày tập huấn chuyên môn giáo viên **PD day**
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Sườn heo kho su hào Braised pork ribs w/ kohrabi	Đậu hủ nhồi thịt sốt cà Braise tofu wtih pork and tomato sauce	Cá phi lê kho thịt ba chỉ Braised fish fillets w/ pork belly	Trứng cuộn hải sản Seafood omelette	
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Cá phi lê nướng sốt cà và rau mùi Grilled fish fillets w/ tomato and basil sauce	Tôm ram sốt teriyaki Caramelized shrimp w/ teriyaki sauce	Gà chiên sốt chua ngọt Fried sweet and sour chicken	Bò viên bọc phô mai sốt kem kiểu Ý Cheese-stuffed Italian meatballs w/ cream	
	RAU VEG.	Rau xào thập cẩm Stir-fried vegetables	Đậu bắp luộc chấm chao Boiled okra, fermented bean curds	Đậu que xào tỏi Stir-fried green beans w/ garlic	Cải thìa hấp Steamed bok choy	
	CANH SOUP	Canh rong biển nấu tôm Seaweed soup w/ shrimp	Canh cải dún nấu thịt Cabbage soup w/ pork	Canh rau ngót nấu tôm Sweet leaf bush soup w/ shirmp	Canh đu đủ nấu thịt Green papaya soup w/ pork	
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Trà sả Lemongrass tea	Trái cây Fruit	
MON CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- Cooking process always meets food hygiene and safety standards.
- Cooking ingredients are provided by reputable partners.
- All personnel are well qualified.



Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa vụ hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.



TUẦN: 2 WEEK: 2	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	09-Nov	10-Nov	11-Nov	12-Nov	13-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK	Bánh mì phô mai tan chảy Bread w/ cheese	Xôi mặn thập cẩm Vietnamese sticky rice w/ chinese sausage, dried shirmp and pork floss	Bánh pateso Pâté chaud	Sandwich nướng thịt nguội phô mai Grilled ham and cheese sandwich	Bánh danish thanh cua Chocolate chip panettone
	đường TH unsweetened fresh milk	Sữa Yomost lựu Yomost pomegranate yogurt drink	đường TH unsweetened fresh milk	Sữa TH sô cô la TH chocolate milk	đường TH unsweetened fresh milk
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK	Bánh donut sô cô la Chocolate doughnut	Bánh pudding trà xanh Matcha pudding	Hot dog Hot dog	Bánh mì nướng souffle vàng Golden soufflé toast	Bánh brownie Brownie
	Sữa chua Probi Probi yogurt drink	Trái cây Fruit	Sữa chua TH ít đường TH yogurt - less sugar	Trái cây Fruit	Sữa trái cây Fristi Fristi fruit milk

SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL
THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP		Súp khoai tây Potato soup		Súp bắp cua Crab and corn soup	
MÌ/ BÚN NOODLE		Hủ tiếu Nam Vang Phnom-Penh rice noodle soup (w/ shrimp, pork,...)	Bò goulash, bánh mì Beef goulash, baguette	Mì sườn tiềm Pork rib noodle soup	Bún Thái Thai noodle soup (w/ fish, pork, shrimp, squid)	Bánh ướt chả nướng Steamed rice pancake w/ grilled pork sausage
CƠM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Mì xào Phúc Kiến Hokkien mee	Phở áp chảo Stir-fried flat noodles (w/ pork, seafoods,...)	Cơm chiên bơ tỏi Fried rice w/ garlic butter	Nui xào cải bó xôi & cà chua Stir-fried macaroni w/ spinach & tomato	Mì xào giòn thập cẩm Chinese crispy noodles (w/ squid, shrimp,
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Mực xào sa tế Stir-fried calamari w/ chilli sauce	Cà ri cá Fish curry	Gà chiên nước mắm Fried chicken w/ fish sauce	Bò xào sốt chua ngọt Stir-fried beef w/ sweet and sour sauce	Thịt heo quay lắc sả tắc Crispy roasted pork tossed w/ lemongrass & kumquat
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Gà kho nước tương kiểu Nhật Braised chicken w/ kikkoman soya sauce	Sườn heo nướng bbq Grilled pork ribs w/ bbq sauce	Mì lá nướng rau củ và phô mai Cheesy vegetable lasagna	Chả cá cuộn trứng cút Fish cakes stuffed w/ quail eggs	Trứng chiên cuộn lá rong biển Korean rolled omelette w/ seaweed
	RAU VEG.	Susu xào nấm Stir-fried chayote w/ mushrooms	Bắp cải luộc Boiled cabbage	Rau lang xào tỏi Stir-fried sweet potato leaves w/ garlic	Cải thìa xào tỏi Stir-fried bok choy w/ garlic	Rau củ luộc chấm chao Boiled vegetables w/ fermented bean curd
	CANH SOUP	Canh bông cải nấu thịt Cauliflower and broccoli soup w/ pork	Canh đậu hủ hẹ nấu tôm Guichai leaf soup w/ shrimp	Canh chua thơm nấu gà Sweet and sour chicken soup	Canh bí xanh nấu thịt Winter melon soup w/ pork	Canh cải bó xôi nấu thịt Spinach soup w/ pork
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Nước mát Sweet herbal tea	Trái cây Fruit	Chè bà ba Vietnamese dessert soup
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.
- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- Cooking process always meets food hygiene and safety standards.
- Cooking ingredients are provided by reputable partners.
- All personnel are well qualified.



Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa vụ hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.



CIS MENU

Tuần 3/ Week 3: 16/11 - 20/11

TUẦN: 3 WEEK: 3	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	16-Nov	17-Nov	18-Nov	19-Nov	20-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK	Bánh bao Steamed wheat flour cake	Bánh bông lan trứng muối chà bông Sponge cake w/ salted egg and pork floss	Xíu mại hấp Steamed Vietnamese pork meatballs	Bánh sừng bò kẹp trứng và phô mai Croissant w/ egg and cheese	Bánh sandwich nướng phô mai Grilled cheese sandwich
	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa Yomost bạc hà và việt quất Yomost mint & blueberry yogurt drink	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk	Sữa TH chuối TH banana milk	Sữa tươi TH không đường TH unsweetened fresh milk
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK	Bánh danish việt quất Blueberry danish	Bánh tam tơ hải sản Golden seafood rolls	Bánh crepe đào Peach crepe	Bánh éclair Éclair	Học sinh nghỉ học No class
	Sữa chua uống Yakult Yakult yogurt drink	Trái cây Fruit	Sữa chua TH ít đường TH yogurt - less sugar	Trái cây Fruit	

SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL
THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP		Súp bông cải xanh bí ngô Pumpkin and broccoli soup		Súp măng tây thịt cua Crab and asparagus soup	
MÌ/ BÚN NOODLE		Hủ tiếu bò viên Vietnamese beef ball noodle soup	Bún thịt nướng chả giò Vietnamese rice noodle salad w/ grilled pork and fried spring rolls	Bún vịt nấu chao Duck cook in fermented beancurd w/ vermicelli	Pizza Pizza (w/ pork, shrimp, ...)	Bún bò Huế "Huế" beef noodle soup
CƠM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Mì ý sốt kem nấm và ba rọi xông khói Carbonara spaghetti	Nui xào bò và rau củ Stir-fried macaroni w/ beef and vegetables	Bánh mì nướng cà Roasted tomato bread	Cơm chiên hoàng bào Imperial fried rice (w/ pork, shrimp, egg ...)	Hủ tiếu xào kiểu Thái Pad Thai
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Thịt heo xào sả ớt Stir-fried pork w/ lemongrass and chilli	Gà kho gừng Braised ginger chicken	Đậu hủ chiên sốt thịt Fried tofu w/ minced pork	Cá phi lê chiên sốt chua ngọt Fried fish fillets w/ sour and sweet sauce	Gà nướng muối ớt Fried chilli and salt chicken
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Cá phi lê nướng sốt cam Grilled red tilapia w/ orange sauce	Hải sản chiên giòn sốt trứng kiểu Singapore Singapore-style crispy fried seafood w/ egg sauce	Bò hầm rượu vang đỏ Beef stew in red wine	Cà ri tôm kiểu Thái Thai shrimp curry	Thịt heo viên sốt cà kiểu Ý Italian meatballs in tomato sauce
	RAU VEG.	Bông cải xào tỏi Stir-fried cauliflower and broccoli w/ garlic	Su hào xào thịt Stir-fried kohlrabi w/ pork	Bắp cải xào tỏi Stir-fried cabbage w/ garlic	Mướp xào tôm Stir-fried luffa w/ shirmp	Rau củ xào thập cẩm Stir-fried mixed vegetables
	CANH SOUP	Canh cải thảo nấu thịt Napa cabbage soup w/ pork	Canh cải ngọt nấu thịt Choy sum soup w/ pork	Canh bầu nấu tôm Gourd soup w/ shirmp	Canh xà lách xoong nấu thịt Watercress soup w/ pork	Canh la-gim nấu thịt Mixed vegetable soup w/ pork
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit	Trái cây Fruit	Nước ép chanh dây Passion juice	Trái cây Fruit	Chè long nhãn Dried longan sweet soup
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- *Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.*
- *Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.*
- *Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.*

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- *Cooking process always meets food hygiene and safety standards.*
- *Cooking ingredients are provided by reputable partners.*
- *All personnel are well qualified.*



Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa vụ hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.



CIS MENU

Tuần 4/ Week 4: 23/11 - 27/11

TUẦN: 4 WEEK: 4	THỨ HAI MONDAY	THỨ BA TUESDAY	THỨ TƯ WEDNESDAY	THỨ NĂM THURSDAY	THỨ SÁU FRIDAY
	23-Nov	24-Nov	25-Nov	26-Nov	27-Nov
ĂN SÁNG NHẸ MORNING SNACK	Bánh mì mè Hàn Quốc Korean sesame mochi bread	Ngày văn hóa Việt Nam **Vietnamese culture day**	Há cảo hấp Steamed dumplings	Bánh mì cua thịt trứng cút Crab & quail egg crescent roll	Sandwich trứng rau củ phô mai Baked sandwich w/ egg, sausage, cheese
	đường TH unsweetened fresh milk		đường TH unsweetened fresh milk	Sữa TH sô cô la TH chocolate milk	đường TH unsweetened fresh milk
ĂN XẾ NHẸ AFTERNOON SNACK	Bánh tart trứng Egg tart		Bánh mì nấm nhân socola Mushroom-shaped chocolate-filled bread	Bánh mousse chanh dây Passion mousse	Bánh bông lan cuộn phô mai Cheese roll cake
	Sữa chua Probi Probi yogurt drink		Sữa chua VNM VNM yogurt	Trái cây Fruit	Sữa chua uống Susu Susu yogurt drink

SET LUNCH MENU PRIMARY - SECONDARY - HIGHSCHOOL
THỰC ĐƠN CƠM TRƯA TIỂU HỌC - TRUNG HỌC

ĐA DẠNG

- Thực đơn Á - Âu đa dạng được luân phiên xoay vòng giúp thực khách không bị nhàm chán.
- Cấu trúc món ăn xây dựng theo khẩu phần dinh dưỡng, đảm bảo cung cấp đầy đủ dưỡng chất.
- Thực khách có thể chọn món tùy thích và không giới hạn lần ăn.

DIVERSITY

- Diverse Asian - European menus that alternate often to keep diners interesting all the time.
- The structure of dishes is built according to the nutritional diet, ensuring adequate supply of nutrients.
- Diners can choose their favorite dishes with unlimited serving times.

KHAI VỊ APPETIZER	SALAD SALAD	Salad bar tự chọn Selection salad		Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad	Salad bar tự chọn Selection salad
	SÚP SOUP				Súp nấm rơm Straw mushroom soup	
MÌ/ BÚN NOODLE		Cà ry bò kiểu Nhật, bánh mì Japanese beef curry		Bún mắm Vietnamese fermented fish noodle soup	Nui nấu sườn non Macaroni pork rib soup	Bánh canh cua Vietnamese crab thick noodle soup
CƠM RICE		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice		Cơm gạo lức Steamed brown rice
		Cơm trắng Steamed white rice		Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice	Cơm trắng Steamed white rice
MÓN CHÍNH MAIN DISH	MÌ XÀO STIR-FRIED NOODLE	Bún gạo xào hải sản Stir-fried rice vermicelli w/ seafood		Mì ý sốt bò bằm Spaghetti bolognese	Khoai tây nghiền Mashed potatoes	Miến xào hến và nấm Stir-fried glass noodles w/ baby clams and mushrooms
	MÓN ĂN VIỆT NAM VIETNAMESE DISH	Sườn heo kho thơm Braised pork ribs w/ pineapple	Ngày văn hóa Việt Nam **Vietnamese culture day**	Thịt heo kho đậu hủ Braised pork w/ tofu	Bò xào lá lốt Stir-fried beef w/ piper lolot	Cá phi lê chiên sốt cà Fried fish fillets w/ tomato sauce
	MÓN ĂN QUỐC TẾ INTERNATIONAL DISH	Cá phi lê nướng sốt teriyaki Grilled fish fillets w/ teriyaki sauce		Trứng frittata kiểu Ý Italian frittata (w/ ham)	Gà nướng kiểu Pháp French grilled chicken	Hải sản áp chảo sốt mayo Pan-seared seafood w/ mayo sauce
	RAU VEG.	Cải ngọt xào tỏi Stir-fried choy sum w/ garlic		Nấm xào thập cẩm Stir-fried mushrooms	Rau củ luộc kho quẹt Boiled vegetable dip w/ caramelized fish sauce	Cải thìa sốt nấm đông cô Stir-fried bok choy w/ shiitake mushrooms
	CANH SOUP	Canh bí đỏ nấu thịt Pumpkin soup w/ pork		Canh chua rau muống tôm Water spinach sweet and sour soup w/ shrimp	Canh rau má nấu thịt Pennywort soup w/ pork	Canh khoai mỡ nấu tôm Purple yam soup w/ shirmp
TRÁNG MIỆNG DESSERT		Trái cây Fruit		Hồng trà tắc mật ong Honey kumquat tea	Trái cây Fruit	Chè sương sa hạt é Glass jelly drink w/ basil seed
MÓN CHAY (ĐẶT TRƯỚC) VEGETERIAN (PRE-ORDER)		Món chay theo ngày Daily vegan dish		Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish	Món chay theo ngày Daily vegan dish

AN TOÀN

Sức khỏe và sự an toàn của thực khách là mối quan tâm hàng đầu của May, do đó chúng tôi luôn đảm bảo:

- Quy trình chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nguồn nguyên vật liệu từ các đối tác uy tín.

- Đội ngũ nhân sự được đào tạo bài bản.

HEALTH SAFETY

Customers' health and safety are May's top concerns, so we always ensure:

- Cooking process always meets food hygiene and safety standards.

- Cooking ingredients are provided by reputable partners.

- All personnel are well qualified.



Thực đơn có thể thay đổi tùy thuộc vào việc giao hàng, mùa vụ hay chất lượng.

The menu may be changed depending on the delivery, season or quality.