

Week day	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Morning Snack	Butter Croissant + Fruit (บัตเตอร์คริวของค์ + ผลไม้) 	Chicken Ham Quiche + Fruit (คิซแซมไก่ + ผลไม้) 	Yoghurt + Fruit (โยเกิร์ต + ผลไม้) 	Chicken Sausage Puff + Fruit (พิฟไฟโรกไก่ + ผลไม้) 	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่ + ผลไม้) 
Meats	Roasted Chicken with Dijon Cream Sauce (อกไก่อบ + ซอสดีจอนมีสตาร์ด) 	Balsamic-Glazed Fish (ปลาอบบัลซามิกซอส) 	Grilled Chicken with BBQ Sauce (ไก่ย่าง + ซอสบาร์บีคิว) 	Roasted Pork with Mushroom Sauce (หมูอบ + ซอสเห็ด) 	Chicken Tikka Masala (ไก่ทิกกามาซาลา) 
Meats	Pork Stew (สตูว์หมู) 	Italian Braised Chicken with Tomatoes and Olives (ไกด์ูนส์โตสอิตาเลียน กับมะเขือเทศและมะกอก) 	Honey Garlic Pork (หมูอบน้ำผึ้งและกระเทียม) 	Poached Fish with Lemon Butter Sauce (ปลานึ่งเลมอนและเนย) 	Roasted Pork Loin with Apple Sauce (หมูอบ + ซอสแอปเปิ้ล) 
Side Dish	Mashed Potatoes (มันฝรั่งบด) 	Fried Potatoes (มันฝรั่งทอด) 	Boiled Potatoes with Parsley (มันฝรั่งต้มกับพาร์สลีย์) 	Roasted Potatoes (มันฝรั่งอบ) 	French Fries (เฟรนช์ฟรายส์) 
Side Dish	Steamed Sweet Peas (ถั่วลันเตาต้ม) 	Steamed Broccoli and Cauliflower with Herb Butter (บรอกโคลีและกะหล่ำดอกกับเนย) 	Sautéed Green Beans with Mushrooms (ถั่วแขกผัดเห็ด) 	Roasted Carrots & Broccoli (แครอทและบรอกโคลีอบ) 	Sautéed Zucchini with Dill (ผัดซูกินีใส่ผักชีลาว) 
Italian Station	Pasta Puttanesca (พาสต้าพุดทานเนสกา) 	Pasta Napoli (พาสตาดานาโปลี) 	Chicken Alfredo Pasta (พาสต้าครีมซอสไก่) 	Pasta Bolognese (พาสต้าโบโลเนสเนื้อ) 	Pasta Carbonara (พาสต้า คาร์บอรา) 
Vegan	Stir-Fried Noodles with Mixed Vegetables (ผัดหมี่ขี้เหล็ก) 	Tofu with Vegetables in Gravy (เต้าหู้ทรงเครื่องผัดรวม) 	Stir-fried Kale & Mushroom in Soy Sauce (ผัดคะน้าเห็ดรวมในซอสถั่วเหลือง) 	Stir-Fried Mushroom & Carrot (เห็ดผัดใส่ดินหอมและแครอท) 	Chinese Vegetable Stew (ต้มจับฉ่ายเจ) 
Vegan	Red Curry with Tofu and Vegetables (แกงเผ็ดเต้าหู้และผัก) 	Ratatouille (ลาตาตูย) 	Black Bean & Tomato Chili (ซูปถั่วและมะเขือเทศใส่พริก) 	Vegan Paella (ข้าวผัดสเปนผัดรวม) 	Chickpea Yellow Curry with Tomatoes (แกงกระหรี่ถั่วลูกไก่และมะเขือเทศ) 
Western Vegetarian	Eggplant Parmigiana (มะเขือม่วงอบชีสพามาซาน) 	Sautéed Zucchini and Mushrooms with Cheese (ผัดซูกินีและเห็ด + ชีส) 	Pesto Pasta with Sun-Dried Tomatoes (พาสต้าเพสโตอบมะเขือเทศตากแห้ง) 	Veggie Chimichangas & Tomato Salsa (ซิมิซังกากิก & มะเขือเทศชีสชา) 	Baked Broccoli with Cheese (บรอกโคลีอบชีส) 
Asian Vegetarian	Fried Rice with Egg and Tofu (ข้าวผัดไข่และเต้าหู้) 	Stir-fried Mixed Vegetables with Tofu (ผัดผักรวมเต้าหู้) 	Spicy Vermicelli Salad with Mushroom (ยำวุ้นเส้นเห็ดรวม) 	Hong Kong Kale & Shiitake Mushroom in Gravy (คะน้าฮ่องกง + เห็ดหอมน้ำแดง) 	Stir-Fried Noodle Thai Korat Style with Tofu (ผัดหมี่โคราชเต้าหู้) 
Asian	Stir-Fried Seafood with Oyster Sauce (ผัดน้ำมันหอยทะเล) 	Stir-Fried Chicken in Red Curry Paste (ผัดพริกแกงไก่) 	Stir Fried Bean Sprouts with Minced Pork and Tofu (ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ) 	Stir-Fried Chicken with Basil (ผัดกะเพราไก่) 	Stir-Fried Eggplant with Soybean Paste and Minced Pork (มะเขือยาวผัดหมูสับ) 
Asian	Green Curry with Pork & Winter Melon (แกงเขียวหวานหมูใส่ฟัก) 	Clear Soup with Egg Tofu and Minced Pork (แกงจืดเต้าหู้หมูสับ) 	Red Curry with Pork & Pumpkin (แกงเผ็ดหมูใส่ฟักทอง) 	Clear Soup with Pork and White Radish (แกงจืดหมูใส่หัวไชเท้า) 	Panang Curry with Chicken (แกงพะเนงไก่) 
Asian	Stir-Fried Chicken with Garlic and Pepper (ไก่ผัดกระเทียมพริกไทย) 	Deep Fried Fish with Garlic (ปลาทอดกระเทียม) 	Deep-Fried Chicken (ไก่ทอด) 	Sweet and Sour Squid (ปลาหมึกผัดเปรี้ยวหวาน) 	Thai Steamed Egg (ไข่ตุ๋น) 
Noodles	Egg Noodles with Shredded Chicken (บะหมี่ไข่ฉีก) 	Rice Noodles Soup with Pork Balls (เส้นหมี่ลูกชิ้นหมูน้ำใส) 	Rice Noodle Soup with Pork Balls (เส้นเล็กลูกชิ้นหมูน้ำแดง) 	Flat Noodles Soup with Pork (เส้นใหญ่หมูน้ำใส) 	Rice Noodles with Marinated Pork in Gravy (ราดหน้าเส้นหมี่หมูหมัก) 
Quick Dish	Stir-Fried Flat Noodles with Chicken (ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่) 	Fried Rice with Pork (ข้าวผัดหมู) 	Chicken Yakisoba (ยากิโซบะไก่) 	Hainanese Chicken Rice (ข้าวมันไก่) 	Fish & Chips (ปลาทอดกับเฟรนช์ฟราย) 
Soup & Dessert	Potato Cream Soup (ซูปครีมมันฝรั่ง) 	Tomato Soup / Lod Chong Thai (ซูปมะเขือเทศ / ลอดชองไทย) 	Mushroom Cream Soup (ซูปครีมเห็ด) 	Pumpkin Soup (ซูปฟักทอง) 	Carrot Cream Soup / Ice Cream (ซูปครีมแครอท / ไอศกรีม) 
Afternoon Snack	Chicken Ham Sandwich + Fruit (แซนวิชแฮมไก่ + ผลไม้) 	Apple Turnover + Fruit (พายแอปเปิ้ล + ผลไม้) 	Raisin Muffin + Fruit (มัฟฟินลูกเกด + ผลไม้) 	Blueberry Danish + Fruit (เดนิชบลูเบอร์รี่ + ผลไม้) 	Corn Puff + Fruit (พายข้าวโพด + ผลไม้) 

Noted: Steamed Jasmine Rice, Organic Brown Rice, Roasted Chicken Breast, Salad & Fruit Bar available. Please be aware that items on this menu may change or be unavailable at certain times.