



Quarter#3 /2025 - 2026 (January 12 - 16, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday January 12, 2026	Tuesday January 13, 2026	Wednesday January 14, 2026	Thursday January 15, 2026	Friday January 16, 2026
Teacher's PD Day (No School for Students)	Demonstration dish Sukhothai Noodles - Spicy & Sour Soup with Pork (ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสุโขทัย) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Brown Sauce (สีสหายน้ำแดง) Kaeng Hang Le - Pork (แกงฮังเลหมู) Bread Crumbed Fried Chicken Breast (อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด) Potato Skins (มันฝรั่งอบกรอบ)	Demonstration dish Rice with Grilled Chicken & Duck (ข้าวไก่ย่างและเป็ดย่าง) Main dishes Stir-fried Cabbage with Fish Sauce (กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา) Red Curry with Fish Balls (แกงเผ็ดลูกชิ้นปลาราย) Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce (ไข่ลูกเขย) Roasted Pork with Prune Sauce (หมูอบซอสลูกพรุน)	Demonstration dish Tonkatsu Sandwich & Potato Chips (แซนวิชทงคัตสึและมันฝรั่งทอด) Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage in Oyster Sauce (ผัดผักฮ้องเต้าน้ำมันหอย) BBQ Pork Spare Ribs (ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว) Steamed Dory Fish with Lime and Chilli (ปลานึ่งมะนาว) Chicken Massaman Curry (แกงมัสมั่นไก่)	Demonstration dish Chicken Tempura Udon (อุด้งไก่เทมปุระ) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Fried Chicken Wing with Fish Sauce (ปีกไก่ทอดน้ำปลา) Northern Thai Stir-fried Minced Pork Salad (ลาบหมูคั่ว) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว)
	Soup Mushroom Cream Soup (ครีมซูปเห็ด)	Soup Thai Style Minced Pork and Egg Sausage Clear Soup (ต้มจืดไข่นุรอก & หมูสับ)	Soup Chicken in Coconut soup (ต้มข่าไก่)	Soup Miso Soup (ซุป์มิโซะ)
	Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Gravy Sauce (เต้าหู้ทรงเครื่อง) Stir-fried Vegetables in Sweet & Sour Sauce (ผัดเปรี้ยวหวาน)	Vegetarian Menu Panaeng Tofu Curry (แกงพะเนางเต้าหู้) Kai Pa Lo - Thai Stewed Vegan Duck with Eggs (ไข่พะโล้ใส่เป็ดเจ)	Vegetarian Menu Stir-fried Tofu with Shanghai Sauce (เต้าหู้ผัดซอสเซี่ยงไฮ้) Crispy Enoki Mushroom (เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอด)	Vegetarian Menu Stir Fried Vegan Duck in Red Curry Paste (เป็ดเจผัดพริกแกง) Steamed Tofu with Soy Sauce (เต้าหู้นึ่งซีอิ๊ว)
	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Lotus Seeds (ข้าวอบเม็ดบัว)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chili Paste Fried Rice (ข้าวผัดน้ำพริกตาแดง)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Garlic Fried rice (ข้าวผัดกระเทียม)
	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and butter (ขนมปังและเนย)	Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)
	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

The menu may be slightly changed according to the ingredients and materials.