



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
<p>Teacher's PD Day (No School for Students)</p>	<p>Demonstration dish Sukhothai Noodles - Spicy & Sour Soup with Pork (ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสุกhoทัย)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Brown Sauce (สีสหายน้ำแดง) Kaeng Hang Le - Pork (แกงซีซั่งเล闷ู) Bread Crumbed Fried Chicken Breast (อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังhoทด) Potato Skins (มันฝรั้งอบกรอบ)</p>	<p>Demonstration dish Rice with Grilled Chicken & Duck (ข้าวไก่ย่างและเป็ดย่าง)</p> <p>Main dishes Stir-fried Cabbage with Fish Sauce (กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา) Red Curry with Fish Balls (แกงเผ็ดลูกชิ้นปลากราย) Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce (ไข่ลูกชี้ง)</p> <p>Main dishes Stir-fried Chinese Cabbage in Oyster Sauce (ผัดผักชีดองเนื้อมันหอย) BBQ Pork Spare Ribs (ซีโครงหมูอบซอสบาร์บีคิว) Steamed Dory Fish with Lime and Chilli (ปลาดoryมีมะนาว) Chicken Massaman Curry (แกงมัสมั่นไก)</p>	<p>Demonstration dish Tonkatsu Sandwich & Potato Chips (แซนวิชหงหงส์และมันฝรั้งhoทด)</p>	<p>Demonstration dish Chicken Tempura Udon (อุ่ดงไก่เทมปุระ)</p> <p>Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Fried Chicken Wing with Fish Sauce (ปีกไก่hoทดน้ำปลา) Northern Thai Stir-fried Minced Pork Salad (ลาบหมูคั่ว) Saba Teriyaki (ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว)</p>
	<p>Soup Mushroom Cream Soup (ครีมชูปเป็ด)</p>	<p>Soup Thai Style Minced Pork and Egg Sausage Clear Soup (ต้มจีดไข่ลูกกรอก & หมูสับ)</p>	<p>Soup Chicken in Coconut soup (ต้มข่าไก่)</p>	<p>Soup Miso Soup (ซุปมิโซะ)</p>
	<p>Vegetarian Menu Deep-fried Tofu with Gravy Sauce (เต้าหู้ทรงเครื่อง) Stir-fried Vegetables in Sweet & Sour Sauce (ผัดเปรี้ยวหวาน)</p>	<p>Vegetarian Menu Panaeng Tofu Curry (แกงพะเนงเต้าหู้) Kai Pa Lo - Thai Stewed Vegan Duck with Eggs (ไข่พะโล้ใส่เป็ดเจ)</p>	<p>Vegetarian Menu Stir-fried Tofu with Shanghai Sauce (เต้าหู้ผัดซอสเชียงไห้) Crispy Enoki Mushroom (เห็ดเข็มทองชุบแป้งhoทด)</p>	<p>Vegetarian Menu Stir Fried Vegan Duck in Red Curry Paste (เป็ดเจ้าผัดพริกแกง) Steamed Tofu with Soy Sauce (เต้าหู้นึ่งซีอิ๊ว)</p>
	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Fried Rice with Lotus Seeds (ข้าวอบเม็ดบัว)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Brown Rice (ข้าวกล้อง)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Chili Paste Fried Rice (ข้าวผัดน้ำพริกเผา)</p>	<p>Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Garlic Fried rice (ข้าวผัดกระเทียม)</p>
	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and butter (ขนมปังและเนย)</p>	<p>Salad Salad Bar (สลัดบาร์) Bread and Butter(ขนมปังและเนย)</p>
	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>	<p>Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)</p>

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