



Quarter#4 /2025 - 2026 (June 1 - 5, 2026)



APIS Lunch Menu

Monday June 1, 2026	Tuesday June 2, 2026	Wednesday June 3, 2026	Thursday June 4, 2026	Friday June 5, 2026
Demonstration dish Khao Kha Mu - Stewed Pork Legs with Rice (ข้าวขาหมู) Main dishes Stir-fried Eggplant with Minced Chicken and Sweet Basil (ผัดมะเขือยาวไก่สับใบโหระพา) Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce (ไข่ลูกเขย) Fried Chicken with Turmeric (ไก่ทอดขมิ้น) Fish Meunière & Boiled Potatoes (ปลาย่างซอสมูเนียร์และมันฝรั่งต้มเนย)	Demonstration dish Pad Thai - Shrimp (ผัดไทยกุ้งสด) Main dishes Stir-fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce (ผัดผักรวมน้ำมันหอย) Stir-fried Chicken with Cashew nuts (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง) Steamed Pangasius with Lime and Chilli (ปลานึ่งมะนาว) Steamed Egg with Shiitake Mushrooms & Crab Stick (ไข่ตุ๋นเห็ดหอมและปูอัด) Baked Pork Ribs with Pineapple (ซี่โครงหมูอบซอสสับปะรด)	Queen's Birthday (No School)	Demonstration dish Egg Noodles & Wonton Soup with Red Roasted Pork (บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง) Main dishes Stir-fried Vegetables in Brown Sauce (สี่สหายนาแดง) Grilled Pork Ribs (ซี่โครงย่าง) Fried Fish with Sweet & Sour Sauce (ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน) Japanese Curry with Chicken (แกงกะหรี่ไก่ญี่ปุ่น)	Demonstration dish Club Sandwiches & French Fries (คลับแซนวิชและเฟรนช์ฟรายส์) Main dishes Stir-fried Broccoli (ผัดบล็อกโคลีสามสี) Stir-fried Pork & Yardlong Bean with Red Curry Paste (หมูผัดพริกแกงถั่วฝักยาว) Grilled Chicken Teriyaki (ไก่ย่างซอสเทริยากิ) Beef Steak with Café de Paris sauce (สเต็กเนื้อซอสคาเฟ่เดอปารีส)
Soup Carrot Cream Soup & Croutons (ครีมซูปแครอทและครุตอง)	Soup Pork Ribs Soup (ต้มเล้ง)		Soup Chicken in Coconut soup (ต้มข้าไก่)	Soup Kai Palo with Duck (ไข่พะโล้ใส่เป็ด)
Vegetarian Menu Stir-Fried Vegan Chicken with Ginger (ไก่เจผัดขิง) Stir-Fried Tofu with Mixed Vegetables (เต้าหู้ทรงเครื่อง)	Vegetarian Menu Pad Thai - Tofu (ผัดไทยเต้าหู้) Tofu Massaman Curry (แกงมัสมั่นเต้าหู้)		Vegetarian Menu Egg Noodle with Veggie Balls (บะหมี่แห้งลูกชิ้นเจ) Panaeng Curry with Tofu (แกงพะเนียงเต้าหู้)	Vegetarian Menu Stir-fried Bamboo Shoot with Glass Noodles (ผัดหน่อไม้วุ้นเส้น) Hong Kong-style Fried Tofu (เต้าหู้ผัดซอสฮ่องกง)
Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Yakisoba (ยากิโซบะ)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย)		Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Crab Fried Rice (ข้าวผัดปู)	Rice Steamed rice (ข้าวสวย) Stir-fried Spicy Instant Noodles (มาม่าผัดซีเม่า)
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) Deep Fried Bananas (กล้วยทอด)	Dessert Seasonal fresh fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

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