

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 588 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 620 Kcal 39 Gr 25 Prot 92 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 647 Kcal 21 Gr 11 Prot 30 HC 0,4 AGS Verduras salteadas Sauteed vegetables Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 597 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 4617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo empanado Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1

ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada

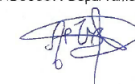


Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 598 Kcal 22 Gr 21 Prot 71 HC 0,5 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 588 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 611 Kcal 28 Gr 25 Prot 41 HC 0,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 26 Gr 46 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken fillet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 60 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 652 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 679 Kcal 29 Gr 18 Prot 65 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 641 Kcal 28 Gr 32 Prot 61 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 67 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 618 Kcal 38 Gr 17 Prot 69 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 624 Kcal 33 Gr 33 Prot 86 HC 0,3 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 609 Kcal 25 Gr 27 Prot 63 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Maccaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1

ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



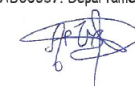
Temporada



Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 698 Kcal 22 Gr 21 Prot 71 HC 0,5 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 611 Kcal 28 Gr 25 Prot 41 HC 0,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 638 Kcal 36 Gr 23 Prot 20 HC 0,1 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 26 Gr 46 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken filet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 724 Kcal 30 Gr 31 Prot 72 HC 0,7 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
17 679 Kcal 29 Gr 18 Prot 65 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 641 Kcal 28 Gr 32 Prot 61 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 618 Kcal 38 Gr 17 Prot 29 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 683 Kcal 27 Gr 16 Prot 68 HC 0,2 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 624 Kcal 33 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 609 Kcal 25 Gr 27 Prot 83 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Maccaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 656 Kcal 43 Gr 49 Prot 57 HC 0,0 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 625 Kcal 16 Gr 17 Prot 100 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de remolacha y zanahoria Beetroot & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 668 Kcal 26 Gr 25 Prot 55 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Tomate aliñado con zanahoria Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 59 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 694 Kcal 36 Gr 24 Prot 91 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Tomate aliñado con maíz Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 654 Kcal 22 Gr 14 Prot 62 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de remolacha y zanahoria Beetroot & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 652 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 634 Kcal 18 Gr 15 Prot 56 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Tomate natural en rodajas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 697 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 67 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 661 Kcal 37 Gr 24 Prot 34 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Tomate aliñado con aceitunas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 661 Kcal 29 Gr 46 Prot 66 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Tomate aliñado con aceitunas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 60 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 659 Kcal 32 Gr 29 Prot 79 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Tomate aliñado con maíz Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 66 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



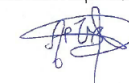
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 598 Kcal 22 Gr 21 Prot 71 HC 0,5 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 588 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 671 Kcal 72 Gr 137 Prot 69 HC 0,3 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Lacon a la gallega Lacon fillet Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 69 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 693 Kcal 28 Gr 37 Prot 74 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas caseras de bacalao s/g Homemade gluten-free cod croquettes 2-3-4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 60 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 643 Kcal 25 Gr 32 Prot 74 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 652 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 627 Kcal 27 Gr 19 Prot 29 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 641 Kcal 28 Gr 32 Prot 61 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 67 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 647 Kcal 31 Gr 29 Prot 88 HC 2,0 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Hamburguesa casera de ternera Homemade burger Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 673 Kcal 24 Gr 24 Prot 82 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Maccaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 732 Kcal 24 Gr 24 Prot 82 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Maccaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 671 Kcal 72 Gr 137 Prot 49 HC 0,3 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Bacalao al horno fish fillet Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 657 Kcal 28 Gr 23 Prot 25 HC 4,2 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas caseras de ternera Homemade meatballs Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 673 Kcal 26 Gr 15 Prot 44 HC 0,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Tortilla francesa Omelett 3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 703 Kcal 29 Gr 36 Prot 74 HC 0,1 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken filet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 629 Kcal 30 Gr 18 Prot 45 HC 0,1 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Tortilla de patata Homemade potato omelette & tomatoes 3 Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 643 Kcal 25 Gr 32 Prot 74 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 627 Kcal 27 Gr 19 Prot 29 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 641 Kcal 28 Gr 32 Prot 61 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 647 Kcal 30 Gr 30 Prot 63 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Tortilla francesa Omelett 3 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 747 Kcal 31 Gr 29 Prot 88 HC 2,0 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Hamburguesa casera de ternera Homemade burger Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1

ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada

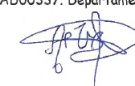


Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com



Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3		4	732 Kcal 24 Gr 24 Prot 82 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Macaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5	688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6	671 Kcal 72 Gr 137 Prot 49 HC 0,3 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Bacalao al horno fish fillet Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7	657 Kcal 28 Gr 23 Prot 25 HC 4,2 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas caseras de ternera Homemade meatballs Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10	673 Kcal 26 Gr 15 Prot 44 HC 0,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Tortilla francesa Omelett 3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11	603 Kcal 29 Gr 36 Prot 74 HC 0,1 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken filet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12	629 Kcal 30 Gr 18 Prot 45 HC 0,1 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Tortilla de patata Homemade potato omelette & tomatoes 3 Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13	643 Kcal 25 Gr 32 Prot 74 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14	752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17	627 Kcal 27 Gr 19 Prot 29 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18	641 Kcal 28 Gr 32 Prot 61 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19	617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20	615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21	610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24	647 Kcal 30 Gr 30 Prot 63 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Tortilla francesa Omelett 3 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25	747 Kcal 31 Gr 29 Prot 88 HC 2,0 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Hamburguesa casera de ternera Homemade burger Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26	635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27	635 Kcal 34 Gr 29 Prot 60 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28	684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1

ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada

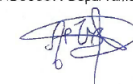


Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición




Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 698 Kcal 22 Gr 21 Prot 71 HC 0,5 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 588 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 671 Kcal 72 Gr 137 Prot 49 HC 0,3 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Iacón a la gallega Lacon fillet Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 657 Kcal 28 Gr 23 Prot 65 HC 4,2 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas caseras de ternera Homemade meatballs Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 26 Gr 46 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken fillet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 50 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 643 Kcal 25 Gr 32 Prot 74 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 627 Kcal 27 Gr 19 Prot 29 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 682 Kcal 28 Gr 42 Prot 61 HC 4,2 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 601 Kcal 91 Gr 137 Prot 42 HC 0,3 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Iacón a la gallega Lacon fillet Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 666 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 647 Kcal 31 Gr 29 Prot 88 HC 2,0 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Hamburguesa casera de ternera Homemade burger Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 605 Kcal 90 Gr 142 Prot 86 HC 0,6 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Iacón a la gallega Lacon fillet Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 66 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo

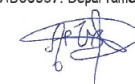


Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 598 Kcal 22 Gr 21 Prot 71 HC 0,5 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 611 Kcal 28 Gr 25 Prot 41 HC 0,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 638 Kcal 36 Gr 23 Prot 20 HC 0,1 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 32 Gr 33 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 724 Kcal 30 Gr 31 Prot 72 HC 0,7 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
17 679 Kcal 29 Gr 18 Prot 35 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 641 Kcal 28 Gr 32 Prot 61 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 618 Kcal 38 Gr 17 Prot 29 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 583 Kcal 27 Gr 14 Prot 48 HC 0,2 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 624 Kcal 33 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 609 Kcal 25 Gr 27 Prot 83 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Maccaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 656 Kcal 43 Gr 49 Prot 17 HC 0,0 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo empanado Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1

ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



Temporada



Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 588 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 565 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 820 Kcal 39 Gr 25 Prot 92 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 638 Kcal 25 Gr 42 Prot 58 HC 4,2 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 835 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo empanado Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo

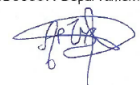


Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 820 Kcal 39 Gr 25 Prot 92 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 419 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 638 Kcal 25 Gr 42 Prot 58 HC 4,2 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo empanado Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo

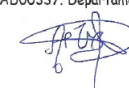


Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 598 Kcal 22 Gr 21 Prot 71 HC 0,5 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 643 Kcal 28 Gr 15 Prot 62 HC 1,7 AGS Brócoli rehogado con patata Sautéed broccoli with potato Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 641 Kcal 28 Gr 25 Prot 41 HC 0,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 638 Kcal 36 Gr 23 Prot 20 HC 0,1 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 32 Gr 33 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 60 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 600 Kcal 27 Gr 19 Prot 50 HC 0,2 AGS Sopa de ave con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Cocido sin garbanzos (carne y verdura) Chicken beef&veg 10T Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
17 679 Kcal 29 Gr 18 Prot 635 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 635 Kcal 29 Gr 22 Prot 63 HC 0,9 AGS Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 67 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 618 Kcal 38 Gr 17 Prot 29 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 683 Kcal 27 Gr 16 Prot 68 HC 0,2 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
24 666 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 624 Kcal 33 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 60 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 659 Kcal 25 Gr 27 Prot 83 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Maccaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 656 Kcal 43 Gr 49 Prot 17 HC 0,0 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 729 Kcal 23 Gr 20 Prot 89 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate sin gluten Gluten-free macaroni pasta in tomato sauce Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 643 Kcal 28 Gr 15 Prot 62 HC 1,7 AGS Brócoli rehogado con patata Sautéed broccoli with potato Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 712 Kcal 39 Gr 24 Prot 68 HC 0,2 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena salteada Sautéed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 657 Kcal 28 Gr 23 Prot 25 HC 4,2 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas caseras de ternera Homemade meatballs Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 663 Kcal 32 Gr 31 Prot 35 HC 0,1 AGS Crema de calabacín Zucchini cream 10T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken filet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 50 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 637 Kcal 27 Gr 15 Prot 56 HC 2,8 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Cocido sin garbanzos (carne y verdura) Chicken beef&veg 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 479 Kcal 29 Gr 18 Prot 35 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sautéed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 635 Kcal 29 Gr 22 Prot 43 HC 0,9 AGS Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sautéed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 618 Kcal 38 Gr 17 Prot 29 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 465 Kcal 15 Gr 10 Prot 69 HC 2,4 AGS Arroz con tomate Soup rice Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 640 Kcal 37 Gr 32 Prot 44 HC 0,0 AGS Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 619 Kcal 16 Gr 7 Prot 86 HC 0,1 AGS Arroz cocido Soup rice Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 763 Kcal 26 Gr 25 Prot 88 HC 0,0 AGS Macarrones gratinados sin gluten Gluten-free macaroni au gratin 2 Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



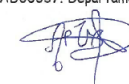
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 820 Kcal 39 Gr 25 Prot 92 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 597 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús with veg 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3		4	662 Kcal 28 Gr 19 Prot 63 HC 0,0 AGS Macarrones salteados sin gluten Gluten free sauteed pasta Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	5	682 Kcal 30 Gr 27 Prot 72 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	6	620 Kcal 41 Gr 26 Prot 87 HC 0,2 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada sin gluten Sauteed mushrooms Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	7	632 Kcal 38 Gr 25 Prot 37 HC 0,1 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan sin gluten G/f bread	T
10	634 Kcal 49 Gr 33 Prot 64 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	11	677 Kcal 27 Gr 45 Prot 63 HC 0,3 AGS Alubias blancas con verduras Stewed white beans with vegetables 10T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken fillet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	12	608 Kcal 30 Gr 33 Prot 49 HC 3,6 AGS Judías verdes rehogadas Sauteed green beans Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	13	669 Kcal 21 Gr 24 Prot 91 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	14	628 Kcal 31 Gr 33 Prot 93 HC 0,9 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan sin gluten G/f bread	T
17	674 Kcal 30 Gr 20 Prot 52 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	18	649 Kcal 29 Gr 34 Prot 60 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado sin gluten Gluten-free battered zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	19	611 Kcal 28 Gr 21 Prot 44 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	20	613 Kcal 39 Gr 19 Prot 45 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	21	677 Kcal 29 Gr 17 Prot 84 HC 0,2 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan sin gluten G/f bread	T
24	647 Kcal 34 Gr 46 Prot 84 HC 0,0 AGS Alubias blancas con verduras Stewed white beans with vegetables 10T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	25	689 Kcal 18 Gr 26 Prot 109 HC 0,3 AGS Arroz con verduras Rice with vegetables Merluza a la andaluza s/g Gluten-free battered hake 4-5T-6T Coliflor rebozada s/g BGluten-free battered cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	26	613 Kcal 18 Gr 9 Prot 103 HC 0,1 AGS Arroz cocido Soup rice Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	27	624 Kcal 38 Gr 21 Prot 71 HC 0,0 AGS Macarrones salteados sin gluten Gluten free sauteed pasta Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	28	634 Kcal 45 Gr 50 Prot 69 HC 0,0 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken fillet Patata panadera Potatoes Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan sin gluten G/f bread	T



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 634 Kcal 49 Gr 33 Prot 64 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables 10T Filete de cerdo pork fillet Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	4 623 Kcal 25 Gr 21 Prot 65 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate sin gluten Gluten-free macaroni pasta in tomato sauce Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	5 682 Kcal 30 Gr 27 Prot 72 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	6 820 Kcal 41 Gr 26 Prot 87 HC 0,2 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada sin gluten Sautéed mushrooms Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	7 632 Kcal 38 Gr 25 Prot 37 HC 0,1 AGS Crema de puerros Cream ok leek T Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread
10 634 Kcal 49 Gr 33 Prot 64 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables 10T Filete de cerdo pork fillet Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	11 684 Kcal 29 Gr 36 Prot 92 HC 0,3 AGS Alubias blancas con verduras Stewed white beans with vegetables 10T Croquetas caseras de bacalao s/g Homemade gluten-free cod croquettes 2-3-4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	12 613 Kcal 24 Gr 15 Prot 56 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato T Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	13 669 Kcal 21 Gr 24 Prot 91 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	14 684 Kcal 31 Gr 29 Prot 63 HC 0,7 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread
17 621 Kcal 29 Gr 21 Prot 47 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada sin gluten Gluten-free cauliflower au gratin 2 Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	18 649 Kcal 29 Gr 34 Prot 80 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado sin gluten Gluten-free battered zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	19 611 Kcal 28 Gr 21 Prot 54 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream T Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	20 710 Kcal 45 Gr 26 Prot 51 HC 0,0 AGS Brócoli gratinado s/g Gluten-free broccoli au gratin 2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	21 677 Kcal 29 Gr 17 Prot 84 HC 0,2 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread
24 647 Kcal 34 Gr 46 Prot 84 HC 0,0 AGS Alubias blancas con verduras Stewed white beans with vegetables 10T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	25 627 Kcal 11 Gr 26 Prot 110 HC 0,2 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza a la andaluza s/g Gluten-free battered hake 4-5T-6T Coliflor rebozada s/g BGluten-free battered cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	26 613 Kcal 18 Gr 9 Prot 103 HC 0,1 AGS Arroz cocido Soup rice Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	27 658 Kcal 28 Gr 26 Prot 75 HC 0,0 AGS Macarrones gratinados sin gluten Gluten-free macaroni au gratin 2 Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	28 634 Kcal 45 Gr 50 Prot 69 HC 0,0 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream T Filete de pollo chicken fillet Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 634 Kcal 49 Gr 33 Prot 64 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables 10T Filete de cerdo pork fillet Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	4 623 Kcal 25 Gr 21 Prot 85 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate sin gluten Gluten-free macaroni pasta in tomato sauce Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	5 682 Kcal 30 Gr 27 Prot 72 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	6 620 Kcal 41 Gr 26 Prot 67 HC 0,2 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada sin gluten Sautéed mushrooms Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	7 660 Kcal 37 Gr 22 Prot 46 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek T Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan sin gluten G/f bread
10 634 Kcal 49 Gr 33 Prot 64 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables 10T Filete de cerdo pork fillet Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	11 784 Kcal 29 Gr 36 Prot 92 HC 0,3 AGS Alubias blancas con verduras Stewed white beans with vegetables 10T Croquetas caseras de bacalao s/g Homemade gluten-free cod croquettes 2-3-4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	12 613 Kcal 24 Gr 15 Prot 56 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato T Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	13 669 Kcal 21 Gr 24 Prot 91 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	14 611 Kcal 30 Gr 26 Prot 92 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan sin gluten G/f bread
17 621 Kcal 29 Gr 21 Prot 47 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada sin gluten Gluten-free cauliflower au gratin 2 Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	18 769 Kcal 29 Gr 34 Prot 70 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado sin gluten Gluten-free battered zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	19 611 Kcal 28 Gr 21 Prot 44 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream T Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	20 610 Kcal 45 Gr 26 Prot 51 HC 0,0 AGS Brócoli gratinado s/g Gluten-free broccoli au gratin 2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	21 605 Kcal 28 Gr 14 Prot 64 HC 2,6 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan sin gluten G/f bread
24 647 Kcal 34 Gr 46 Prot 84 HC 0,0 AGS Alubias blancas con verduras Stewed white beans with vegetables 10T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	25 627 Kcal 11 Gr 26 Prot 110 HC 0,2 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza a la andaluza s/g Gluten-free attened hake 4-5T-6T Coliflor rebozada s/g BGluten-free battered cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	26 613 Kcal 18 Gr 9 Prot 103 HC 0,1 AGS Arroz cocido Soup rice Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	27 658 Kcal 28 Gr 26 Prot 55 HC 0,0 AGS Macarrones gratinados sin gluten Gluten-free macaroni au gratin 2 Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan sin gluten G/f bread	28 661 Kcal 45 Gr 47 Prot 58 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream T Filete de pollo chicken filet 3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan sin gluten G/f bread



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



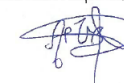
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 729 Kcal 23 Gr 20 Prot 89 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate sin gluten Gluten-free macaroni pasta in tomato sauce Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 643 Kcal 28 Gr 15 Prot 62 HC 1,7 AGS Brócoli rehogado con patata Sautéed broccoli with potato Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 712 Kcal 39 Gr 24 Prot 68 HC 0,2 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena salteada Sautéed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 657 Kcal 28 Gr 23 Prot 55 HC 4,2 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas caseras de ternera Homemade meatballs Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 663 Kcal 32 Gr 31 Prot 65 HC 0,1 AGS Crema de calabacín Zucchini cream 10T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken fillet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 60 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 637 Kcal 27 Gr 15 Prot 66 HC 2,8 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Cocido sin garbanzos (carne y verdura) Chicken beef&veg 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 679 Kcal 29 Gr 18 Prot 65 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sautéed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 635 Kcal 29 Gr 22 Prot 53 HC 0,9 AGS Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sautéed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 57 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 618 Kcal 38 Gr 17 Prot 59 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 665 Kcal 15 Gr 10 Prot 69 HC 2,4 AGS Arroz con tomate Soup rice Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 640 Kcal 37 Gr 32 Prot 44 HC 0,0 AGS Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 619 Kcal 16 Gr 7 Prot 86 HC 0,1 AGS Arroz cocido Soup rice Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 763 Kcal 26 Gr 25 Prot 88 HC 0,0 AGS Macarrones gratinados sin gluten Gluten-free macaroni au gratin 2 Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



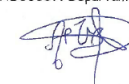
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	4 620 Kcal 29 Gr 38 Prot 71 HC 4,1 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	6 671 Kcal 72 Gr 137 Prot 49 HC 0,3 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Lacón a la gallega Lacon fillet Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 26 Gr 46 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken fillet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	12 647 Kcal 21 Gr 11 Prot 50 HC 0,4 AGS Verduras salteadas Sauteed vegetables Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	13 643 Kcal 25 Gr 32 Prot 74 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 673 Kcal 25 Gr 34 Prot 58 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	18 682 Kcal 28 Gr 42 Prot 61 HC 4,2 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 57 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	20 601 Kcal 91 Gr 137 Prot 42 HC 0,3 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 lacón a la gallega Lacon fillet Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	21 665 Kcal 15 Gr 10 Prot 69 HC 2,4 AGS Arroz con tomate Soup rice Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 666 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	25 647 Kcal 31 Gr 29 Prot 88 HC 2,0 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Hamburguesa casera de ternera Homemade burger Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	27 605 Kcal 90 Gr 142 Prot 76 HC 0,6 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Lacón a la gallega Lacon fillet Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta pelada Peeled fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



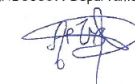
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 651 Kcal 30 Gr 36 Prot 78 HC 3,6 AGS Macarrones con tomate sin gluten Gluten-free macaroni pasta in tomato sauce Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 643 Kcal 28 Gr 15 Prot 32 HC 1,7 AGS Brócoli rehogado con patata Sautéed broccoli with potato Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 672 Kcal 84 Gr 136 Prot 77 HC 0,5 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup lacón a la gallega Lacon fillet Berenjena salteada Sautéed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 657 Kcal 28 Gr 23 Prot 55 HC 4,2 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas caseras de ternera Homemade meatballs Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 26 Gr 46 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken fillet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 647 Kcal 21 Gr 11 Prot 60 HC 0,4 AGS Verduras salteadas Sautéed vegetables Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 643 Kcal 25 Gr 32 Prot 74 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 617 Kcal 29 Gr 25 Prot 76 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 673 Kcal 25 Gr 34 Prot 68 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 676 Kcal 30 Gr 32 Prot 43 HC 3,7 AGS Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Calabacín salteado Sautéed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 67 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 601 Kcal 91 Gr 137 Prot 42 HC 0,3 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 lacón a la gallega Lacon fillet Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 665 Kcal 15 Gr 10 Prot 69 HC 2,4 AGS Arroz con tomate Soup rice Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 666 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 647 Kcal 31 Gr 29 Prot 88 HC 2,0 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Hamburguesa casera de ternera Homemade burger Coliflor rehogada Sautéed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 619 Kcal 16 Gr 7 Prot 86 HC 0,1 AGS Arroz cocido Soup rice Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 633 Kcal 82 Gr 37 Prot 64 HC 0,4 AGS Macarrones gratinados sin gluten Gluten-free macaroni au gratin 2 lacón a la gallega Lacon fillet Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 66 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



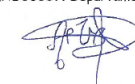
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 588 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 565 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo empanado Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 820 Kcal 39 Gr 25 Prot 92 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 597 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coûs-coûs 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo empanado Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1

ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



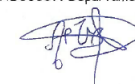
Temporada



Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 676 Kcal 30 Gr 32 Prot 43 HC 4,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 851 Kcal 30 Gr 36 Prot 88 HC 3,6 AGS Macarrones con tomate sin gluten Gluten-free macaroni pasta in tomato sauce Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 620 Kcal 44 Gr 25 Prot 83 HC 1,2 AGS Sopa de ave con fideos sin gluten G/f soup Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 676 Kcal 30 Gr 32 Prot 43 HC 4,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 686 Kcal 26 Gr 46 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken fillet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 717 Kcal 29 Gr 25 Prot 76 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 673 Kcal 25 Gr 34 Prot 28 HC 0,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 597 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 683 Kcal 8 Gr 21 Prot 86 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza a la andaluza s/g Gluten-free atterred hake 4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras Baked pork steak with coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 763 Kcal 26 Gr 25 Prot 88 HC 0,0 AGS Macarrones gratinados sin gluten Gluten-free macaroni au gratin 2 Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 672 Kcal 29 Gr 32 Prot 17 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1

ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



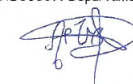
T Temporada



Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 69 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo pork fillet 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 620 Kcal 39 Gr 25 Prot 82 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 652 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 697 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús with veg 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



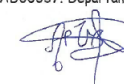
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 576 Kcal 30 Gr 32 Prot 43 HC 4,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 686 Kcal 29 Gr 21 Prot 78 HC 0,2 AGS Macarrones salteados Pasta sauteed 1-3T-8T-11T Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 588 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 611 Kcal 28 Gr 25 Prot 41 HC 0,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena salteada Sauteed eggplant Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 652 Kcal 32 Gr 15 Prot 15 HC 0,1 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patata cocida Potatoes Yogur desnatado 2 Pan Bread 1
10 576 Kcal 30 Gr 32 Prot 43 HC 4,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 696 Kcal 28 Gr 45 Prot 64 HC 0,1 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Filete de pollo con ajito y perejil Chicken filet with parsley and garlic Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 50 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 665 Kcal 25 Gr 24 Prot 73 HC 0,7 AGS Sopa de ave con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur desnatado 2 Pan Bread 1
17 679 Kcal 29 Gr 18 Prot 35 HC 0,0 AGS Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Huevos revueltos Scrambled egg 3 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 641 Kcal 28 Gr 32 Prot 61 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín salteado Sauteed zucchini Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 652 Kcal 26 Gr 20 Prot 34 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patata cocida Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 618 Kcal 38 Gr 17 Prot 29 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 524 Kcal 23 Gr 9 Prot 68 HC 0,2 AGS Jorbada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur desnatado 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 719 Kcal 29 Gr 26 Prot 87 HC 0,3 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza al horno Baked hake 4-5T-6T Coliflor rehogada Sauteed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 609 Kcal 23 Gr 5 Prot 45 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patata cocida Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 709 Kcal 25 Gr 27 Prot 83 HC 0,0 AGS Macarrones con tomate Maccaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 686 Kcal 26 Gr 28 Prot 68 HC 0,0 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo a la plancha Chicken fillet Patata panadera Potatoes Yogur desnatado 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



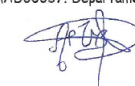
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 516 Kcal 29 Gr 24 Prot 62 HC 2,6 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Tortilla francesa Omelett 3

Yogur 2
Pan Bread 1

10 515 Kcal 25 Gr 36 Prot 61 HC 6,0 AGS
Arroz cocido Soup rice
Cinta de lomo fresca Pork tenderloin

Yogur 2
Pan Bread 1

11 542 Kcal 25 Gr 39 Prot 61 HC 2,6 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1

5 539 Kcal 17 Gr 35 Prot 61 HC 2,3 AGS
Arroz cocido Soup rice
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1

12 515 Kcal 25 Gr 36 Prot 61 HC 6,0 AGS
Arroz cocido Soup rice
Cinta de lomo fresca Pork tenderloin

Yogur 2
Pan Bread 1

6 519 Kcal 33 Gr 41 Prot 62 HC 6,2 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Cinta de lomo fresca Pork tenderloin

Yogur 2
Pan Bread 1

13 572 Kcal 16 Gr 15 Prot 50 HC 2,3 AGS
Patatas fritas Potatoes
Tortilla francesa Omelett 3

Yogur 2
Pan Bread 1

7 578 Kcal 13 Gr 30 Prot 69 HC 2,3 AGS
Patatas fritas Potatoes
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1

14 542 Kcal 25 Gr 39 Prot 61 HC 2,6 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1

17 516 Kcal 29 Gr 24 Prot 62 HC 3,0 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Tortilla francesa Omelett 3

Yogur 2
Pan Bread 1

18 528 Kcal 32 Gr 38 Prot 79 HC 6,1 AGS
Arroz cocido Cooked white rice
Cinta de lomo fresca Pork tenderloin

Yogur 2
Pan Bread 1

19 578 Kcal 13 Gr 30 Prot 59 HC 2,3 AGS
Patatas fritas Potatoes
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1

20 519 Kcal 33 Gr 41 Prot 62 HC 6,2 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Cinta de lomo fresca Pork tenderloin

Yogur 2
Pan Bread 1

21 539 Kcal 17 Gr 35 Prot 61 HC 2,3 AGS
Arroz cocido Soup rice
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1

24 519 Kcal 33 Gr 41 Prot 62 HC 6,0 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Cinta de lomo fresca Pork tenderloin

Yogur 2
Pan Bread 1

25 513 Kcal 20 Gr 20 Prot 62 HC 2,3 AGS
Arroz cocido Soup rice
Tortilla francesa Omelett 3

Yogur 2
Pan Bread 1

26 539 Kcal 17 Gr 35 Prot 61 HC 2,3 AGS
Arroz cocido Soup rice
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1

27 519 Kcal 33 Gr 41 Prot 62 HC 6,2 AGS
Macarrones salteados Pasta sauteed
1-3T-8T-11T
Cinta de lomo fresca Pork tenderloin

Yogur 2
Pan Bread 1

28 578 Kcal 13 Gr 30 Prot 69 HC 2,3 AGS
Patatas fritas Potatoes
Filete de pollo a la plancha Chicken fillet

Yogur 2
Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo

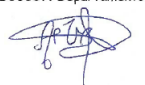


Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO
Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 658 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 696 Kcal 45 Gr 9 Prot 63 HC 0,7 AGS Crema de calabacín Zucchini cream 10T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 60 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherries Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 597 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 27 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 665 Kcal 15 Gr 10 Prot 69 HC 2,4 AGS Arroz con tomate Soup rice Jornada Venezolana Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 640 Kcal 37 Gr 32 Prot 44 HC 0,0 AGS Patatas guisadas con verduras Stewed potatoes with vegetables Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 60 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús with veg 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 630 Kcal 15 Gr 18 Prot 99 HC 2,2 AGS Macarrones salteados con bacon Sauteed pasta with bacon 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 619 Kcal 32 Gr 27 Prot 55 HC 1,0 AGS Sopa de picadillo con fideos Meat soup with noodles 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 665 Kcal 36 Gr 20 Prot 29 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 797 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 620 Kcal 39 Gr 25 Prot 92 HC 0,8 AGS Lentejas guisadas con jamón Organic lentils with chorizo 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 619 Kcal 22 Gr 14 Prot 40 HC 0,5 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo adobada Pork loin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 752 Kcal 29 Gr 28 Prot 81 HC 3,0 AGS Sopa de cocido con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Garbanzos, carne y verduras Chickpeas, meat & vegetables 10T Yogur 2 Pan Bread 1
17 694 Kcal 20 Gr 16 Prot 58 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 597 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 57 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 26 Gr 13 Prot 77 HC 2,6 AGS Arroz con frijoles negros Rice with black beans Pollo guisado al estilo venezolano Chicken ragout Patata cocida Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
24 766 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 50 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús with veg 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimiento Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



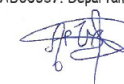
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 673 Kcal 26 Gr 15 Prot 64 HC 0,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Tortilla francesa Omelett 3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 764 Kcal 17 Gr 21 Prot 110 HC 1,7 AGS Macarrones con tomate Macaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 698 Kcal 19 Gr 16 Prot 61 HC 0,6 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Brócoli rehogado Sautéed broccoli Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 659 Kcal 44 Gr 22 Prot 71 HC 1,0 AGS Sopa de verduras con fideos Vegetable soup 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	7 626 Kcal 27 Gr 17 Prot 54 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Tortilla francesa Omelett 3 Patatas cuadro Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1
10 673 Kcal 26 Gr 15 Prot 64 HC 0,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Tortilla francesa Omelett 3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 629 Kcal 40 Gr 23 Prot 92 HC 0,7 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 629 Kcal 30 Gr 18 Prot 45 HC 0,1 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Tortilla de patata Homemade potato omelette & tomatoes 3 Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 575 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	14 648 Kcal 30 Gr 20 Prot 70 HC 2,8 AGS Sopa de verduras con fideos Vegetable soup 1-3T-8T-11T Cocido completo sin carne (garbanzos y verdura) Chickpeas with vegetables Yogur 2 Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 597 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 670 Kcal 24 Gr 12 Prot 57 HC 0,0 AGS Crema de espinacas Spinach cream Tortilla francesa Omelett 3 Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 63 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	21 610 Kcal 21 Gr 15 Prot 85 HC 2,5 AGS Jornada Venezolana Arroz con frijoles negros Rice with black beans Judías verdes rehogadas Sautéed green beans Yogur 2 Pan Bread 1
24 647 Kcal 30 Gr 30 Prot 63 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Tortilla francesa Omelett 3 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 632 Kcal 21 Gr 27 Prot 85 HC 0,1 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rebozada Battered cauliflower 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 622 Kcal 19 Gr 8 Prot 54 HC 0,0 AGS Cuscús con verduras coús-coús with veg 1-8T-11T Brócoli rehogado Sautéed broccoli Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	28 646 Kcal 33 Gr 17 Prot 58 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Tortilla francesa Omelett 3 Patata panadera Potatoes Yogur 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAB00337. Departamento de Nutrición



Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



3 664 Kcal 17 Gr 21 Prot 110 HC 1,7 AGS Macarrones con tomate Macaroni pasta in tomato sauce 1-3T-8T-11T Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y remolacha Lettuce & beet salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 688 Kcal 28 Gr 25 Prot 56 HC 2,3 AGS Potaje de garbanzos con espinacas Chickpea stew with spinach Pollo asado Roasted chicken Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 611 Kcal 43 Gr 26 Prot 80 HC 1,0 AGS Sopa de ave con fideos Soup with pasta 1-3T-8T-11T Merluza en salsa Hake in sauce 4-5T-6T Berenjena rebozada Battered eggplant 1-2T-4T-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	6 684 Kcal 36 Gr 20 Prot 31 HC 2,4 AGS Crema de puerros Cream ok leek Albóndigas mixtas de ternera en salsa c/lechuga y remolacha Meatballs in sauce 8-10T Patatas cuadro Potatoes Yogur natural 2 Pan Bread 1
10 697 Kcal 47 Gr 33 Prot 60 HC 9,0 AGS Patatas guisadas con verduritas Stewed potatoes with vegetables Filete de cerdo Breaded pig 1-3 Verduras salteadas Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 629 Kcal 40 Gr 23 Prot 92 HC 0,7 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Croquetas de bacalao Cod croquettes 1-2-3T-4-5T-6T-8T-10T Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 633 Kcal 28 Gr 32 Prot 68 HC 3,8 AGS Judías verdes rehogadas con tomate Green beans sautéed with tomato Cinta de lomo fresca Pork tenderloin Ensalada de lechuga y zanahoria Lettuce & carrot salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	13 675 Kcal 20 Gr 22 Prot 75 HC 0,2 AGS Paella de verduras Vegetable Paella Gallo al horno Fish with zucchini 4-5T-6T Patata panadera Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1
17 659 Kcal 20 Gr 16 Prot 57 HC 2,0 AGS Coliflor gratinada Cauliflower au gratin 1-2 Huevos Villaroy Eggs villaroy 1-2-3-4T-5T-6T-8 Ensalada de lechuga y cherrys Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 697 Kcal 24 Gr 31 Prot 58 HC 1,4 AGS Potaje de garbanzos con verduras Chickpeas stew with vegetables Salmón al horno Grilled salmon fillet with lettuce 4 Calabacín rebozado breaded zucchini 1-2T-4T-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 617 Kcal 26 Gr 19 Prot 67 HC 1,6 AGS Crema de espinacas Spinach cream Ragout de ternera en salsa Beef ragout Patatas fritas Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	20 615 Kcal 43 Gr 24 Prot 33 HC 0,0 AGS Brócoli al gratén Broccoli au gratin 1-2 Bacalao al horno cod fillet 4 Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1
24 716 Kcal 35 Gr 46 Prot 65 HC 0,0 AGS Lentejas guisadas con verduras Lentils stew with vegetables 1T Lomo de cerdo a la naranja Pork loin Ensalada de lechuga y aceitunas Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	25 624 Kcal 33 Gr 33 Prot 96 HC 0,3 AGS Arroz con tomate y verduras Rice with vegetables in tomato sauce 10T Merluza empanada Hake & chips and ketchup 1-3-4-5T-6T Coliflor rehogada Sautéed cauliflower Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	26 635 Kcal 23 Gr 5 Prot 60 HC 0,1 AGS Cuscús con verduras coús-coús with veg 1-8T-11T Pollo al chilindrón con zanahoria y pimienta Chilindrón chicken Patatas cuadro Potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	27 635 Kcal 34 Gr 29 Prot 80 HC 0,3 AGS Macarrones gratinados con queso Macaroni and cheese au gratin 1-2-3T-8T-11T Bacalao con tomate Cod with tomato sauce 4 Ensalada de lechuga y maíz Lettuce & sweet corn salad Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1
			28 684 Kcal 42 Gr 46 Prot 26 HC 2,4 AGS Crema de calabaza Pumpkin cream Filete de pollo Breaded chicken 1-3 Patata panadera Potatoes Yogur natural 2 Pan Bread 1



ALÉRGICOS (T-Trazas): 1-Gluten 2-Leche 3-Huevo 4-Pescado 5-Crustáceos 6-Moluscos 7-Cacahuete 8-Soja 9-Frutos Secos 10-Apio 11-Mostaza 12-Sésamo 13-Sulfitos 14-Altramuces



Proximidad



Integral



Ecológico



new Producto nuevo



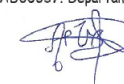
Temporada

Menú valorado por el Departamento de Nutrición y elaborado de acuerdo a los programas NAOS y PERSEO

Valoración nutricional diaria calculada para las necesidades de un niño en edad comprendida entre 6 a 9 años

Para cualquier consulta podrán contactar con el Dpto. Nutrición: 917058233 nutricion@colectividadeschabe.com

Menú valorado nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por Ángela Paola Vivas Ramos Col. MAD00337. Departamento de Nutrición



PAUTAS SALUDABLES ACONSEJADAS PARA UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

COMIDA	CENA
Hidratos + Carne 	Verdura + Pescado
Hidratos + Pescado 	Verdura + Huevo
Hidratos + Huevo 	Verdura + Carne
Verdura + Carne 	Hidratos + Pescado
Verdura + Pescado 	Hidratos + Huevo
Verdura + Huevo 	Hidratos + Carne
Fruta + Lácteo 	Fruta

RECICLAR ES MUY IMPORTANTE PARA NUESTRO PLANETA

Cuidemos el medio ambiente



RECICLA DE FORMA SOSTENIBLE, DEPOSITA CADA RESIDUO EN SU CORRESPONDIENTE CUBO DE RECICLAJE

91 705 82 33

calidad@colectividadeschabe.com

Colectividades Chabe



¡Somos lo que comemos!

www.colectividadeschabe.com