

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



2 669 Kcal 50 Gr 38 Prot 110 HC 0,0 AGS Crema dubarry (coliflor, patata y puerro). Dubarry Cream Albóndigas mixtas ternera en salsa c/patatitas. Beef meatballs with potatoes 8 Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	3 664 Kcal 49 Gr 54 Prot 103 HC 4,5 AGS Lentejas ecológicas guisadas con costillas Organic lentils stewed with ribs 1T Salmón en su jugo con verduritas salmon fillet & veg 4 Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	4 632 Kcal 32 Gr 44 Prot 86 HC 0,2 AGS Sopa de estrellitas Soup 1-3T-8T-11T F. de pollo a la milanesa c/champiñones Milanese chicken with mushrooms 1 Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	5 692 Kcal 34 Gr 34 Prot 87 HC 0,8 AGS Alubias b. campesinas (patata y pimiento) Stewed white beans with vegetables Cinta de lomo adobada con puré de patata Marinated pork loin with mashed potatoes 2-13 Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	6 640 Kcal 37 Gr 36 Prot 58 HC 3,1 AGS Jornada Gastronómica Italiana Macarrones ecológicos a la carbonara (nata y bacón). Organic macaron carbonara 1-2-3T-7T-8-11T Medallones de merluza al pesto (albahaca) c/lechuga. Hake with pesto with lettuce 4-5T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
9 658 Kcal 46 Gr 32 Prot 132 HC 0,0 AGS Arroz con salsa de tomate Rice with tomato sauce Boquerones en tempura c/calabacín salteado. Tempura anchovies with sautéed courgette 1-2T-3-4-5T-6T-8T-11T Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	10 680 Kcal 36 Gr 36 Prot 76 HC 0,2 AGS Judías verdes al ajillo. Green beans with garlic new Ragout de pavo en su jugo c/coús-coús. Turkey ragout with couscous 1-8T-11T Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	11 641 Kcal 30 Gr 36 Prot 106 HC 2,3 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	12 661 Kcal 31 Gr 32 Prot 69 HC 0,0 AGS Canelones de carne grat. c/ bechamel Grilled meat cannelloni 1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-11T Merluza al horno con zanahoria. Baked hake fillet with carrot 4-5T-6T Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	13 642 Kcal 42 Gr 36 Prot 47 HC 2,7 AGS Alubias blancas guisadas con verduras. Stewed white beans with veg. Tortilla de queso c/ens. lechuga y maíz Cheese omelette & salad 2-3 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
16 608 Kcal 40 Gr 42 Prot 115 HC 2,0 AGS Puré de verduras de la huerta (calabacín, zanah y calabaza). Vegetable purée from the garden Ragout de ternera estofado c/patatas dado Veal ragout with potatoes Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	17 600 Kcal 32 Gr 32 Prot 99 HC 2,0 AGS Lentejas ecológicas c/patata, pimiento, cebolla. Stewed organic lentils with vegetables 1T Huevos con bechamel y rod. tomate Eggs villaroy with tomato slice 1-2-3-4T-5T-6T-8-10T-11T Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	18 637 Kcal 35 Gr 34 Prot 79 HC 0,0 AGS Macarrones integrales pomodoro (tomate & albahaca) Wheat pasta with tomato 1 Filete de gallo al horno con lechuga. Baked fish with lettuce 4-5T-6T Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	19 680 Kcal 40 Gr 29 Prot 64 HC 2,5 AGS Guiso de patatas c/verduras Potato stew with vegetables Jamoncitos de pollo al chilindrón (rojo, verde, cebolla y zanah) chicken hams with chilindron Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	20 610 Kcal 24 Gr 33 Prot 83 HC 4,6 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
23 680 Kcal 33 Gr 33 Prot 91 HC 0,0 AGS Gratén de brócoli y champiñones. Broccoli and Mushroom Gratin 2 Tortilla española c/lechuga y maíz Spanish omelette with salad 3 Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	24 703 Kcal 35 Gr 34 Prot 63 HC 0,3 AGS Alubias blancas a la hortelana (alubias, patata, pimiento) stewed white beans with vegetables Bacalao a la riojana Baked hake 4 Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	25 694 Kcal 33 Gr 59 Prot 43 HC 0,0 AGS Paella de marisco y verdura. Seafood and vegetable paella 2-4-5-6 new Hamburguesa mixta de ternera en salsa c/calabacín, hamburger & carrot 8 Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	26 697 Kcal 32 Gr 48 Prot 73 HC 0,3 AGS Lentejas ecológicas de la abuela (pimiento rojo, verde y zanah) Stewed organic lentils 1T Pollo braseado con rodaja de tomate Baked chicken fillet with tomato slice Fruta pelada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	27 622 Kcal 36 Gr 32 Prot 67 HC 828,3 AGS Fideuá de verdura. Vegetable fideuá 1-3T-8T-11T new Carrillada en salsa con lechuga y zanahoria Pork cheek in sauce with lettuce and carrots 8T Yogur Yoghurt 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



Dpto. Nutrición

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

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

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



2 661 Kcal 47 Gr 32 Prot 93 HC 0,0 AGS Crema dubarry (coliflor, patata y puerro). Dubarry Cream Albóndigas mixtas ternera en salsa c/patatitas. Beef meatballs with potatoes 8 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	3 611 Kcal 42 Gr 43 Prot 118 HC 1,1 AGS Verdura rehogada Sautéed vegetables Salmón en su jugo con verduritas salmon fillet & veg 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	4 675 Kcal 36 Gr 44 Prot 94 HC 0,2 AGS Sopa de fideos sin gluten G/f soup Filete de pollo a la plancha con champiñones Chicken fillet with mushrooms Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	5 687 Kcal 36 Gr 36 Prot 103 HC 0,8 AGS Alubias b. campesinas (patata y pimiento) Stewed white beans with vegetables Cinta de lomo adobada con puré de patata Marinated pork loin with mashed potatoes 2-13 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	6 656 Kcal 38 Gr 33 Prot 64 HC 3,1 AGS Jornada Gastronómica Italiana Pasta sin gluten a la carbonara G/f pasta carbonara 2-7T-8 Medallones de merluza al pesto (albahaca) c/lechuga. Hake with pesto with lettuce 4-5T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
9 656 Kcal 34 Gr 35 Prot 103 HC 0,0 AGS Arroz con salsa de tomate Rice with tomato sauce Abadejo al horno con calabacín salteado Fish with sautéed courgettes 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	10 683 Kcal 37 Gr 32 Prot 103 HC 0,3 AGS Judías verdes al ajillo. Green beans with garlic Ragout de pavo en salsa c/arroz blanco Turkey ragout & boiled rice Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	11 646 Kcal 42 Gr 37 Prot 127 HC 2,5 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	12 611 Kcal 35 Gr 33 Prot 115 HC 0,0 AGS Pasta sin gluten aglio-olio (ajo y aceite) G/f sautéed pasta with garlic Merluza al horno con zanahoria. Baked hake fillet with carrot 4-5T-6T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	13 637 Kcal 44 Gr 37 Prot 64 HC 2,7 AGS Alubias blancas guisadas con verduras. Stewed white beans with veg. Tortilla de queso c/ens. lechuga y maíz Cheese omelette & salad 2-3 Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
16 600 Kcal 37 Gr 36 Prot 98 HC 2,0 AGS Puré de verduras de la huerta (calabacín, zanah y calabaza). Vegetable purée from the garden Ragout de ternera estofado c/patatas dado Veal ragout with potatoes Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	17 681 Kcal 35 Gr 24 Prot 94 HC 0,1 AGS Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed Tortilla francesa con rodaja de tomate French omelette with tomato slice 3 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	18 627 Kcal 36 Gr 29 Prot 88 HC 0,0 AGS Pasta s/g al pomodoro (tomate y albahaca) G/f pasta pomodoro Filete de gallo al horno con lechuga. Baked fish with lettuce 4-5T-6T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	19 675 Kcal 41 Gr 31 Prot 81 HC 2,5 AGS Guiso de patatas c/verduras Potato stew with vegetables Jamoncitos de pollo al chilindrón (rojo, verde, cebolla y zanah) chicken hams with chilindron Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	20 615 Kcal 37 Gr 34 Prot 104 HC 4,8 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
23 672 Kcal 30 Gr 27 Prot 74 HC 0,0 AGS Gratén de brócoli y champiñones. Broccoli and Mushroom Gratin 2 Tortilla española c/lechuga y maíz Spanish omelette with salad 3 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	24 697 Kcal 37 Gr 36 Prot 80 HC 0,3 AGS Alubias blancas a la hortelana (alubias, patata, pimiento) stewed white beans with vegetables Bacalao a la riojana Baked hake 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	25 688 Kcal 35 Gr 61 Prot 59 HC 0,0 AGS Paella de marisco y verdura. Seafood and vegetable paella 2-4-5-6 <i>new</i> Hamburguesa mixta de ternera en salsa c/calabacín, hamburger & carrot 8 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	26 601 Kcal 33 Gr 42 Prot 96 HC 0,1 AGS Crema de verduras Cream of vegetables 10T Pollo braseado con rodaja de tomate Baked chicken fillet with tomato slice Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan sin gluten G/f bread	27 602 Kcal 37 Gr 31 Prot 95 HC 2,4 AGS Pasta sin gluten salteada con verduras G/f pasta with vegetables <i>new</i> Carrillada en salsa con lechuga y zanahoria Pork cheek in sauce with lettuce and carrots 8T Yogur Yoghurt 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



Dpto. Nutrición

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

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



www.colectividadeschabe.com

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



2 658 Kcal 50 Gr 44 Prot 113 HC 0,0 AGS Crema dubarry (coliflor, patata y puerro). Dubarry Cream Albóndigas caseras de ternera en salsa con patatas Homemade beef meatballs Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	3 623 Kcal 41 Gr 53 Prot 112 HC 1,4 AGS Lentejas eco.c/zanah, cebolla y pimientos. Home-style organic lentils 1T-10T Salmón en su jugo con verduritas salmon fillet & veg 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	4 605 Kcal 32 Gr 39 Prot 86 HC 0,0 AGS Sopa de estrellas sin carne Soup with pasta without meat 1-3T-8T-11T F. de pollo a la milanesa c/champiñones Milanese chicken with mushrooms 1 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	5 630 Kcal 40 Gr 35 Prot 82 HC 0,4 AGS Alubias b. campesinas (patata y pimiento) Stewed white beans with vegetables Tortilla francesa con puré de patata Omelette with mashed potato 2-3-13 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	6 659 Kcal 35 Gr 38 Prot 66 HC 2,4 AGS Jornada Gastronómica Italiana Macarrones a la carbonara con pavo Organic macaron carbonara with turkey 1-2-3T-7T-8-11T Medallones de merluza al pesto (albahaca) c/lechuga. Hake with pesto with lettuce 1-3T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
9 658 Kcal 46 Gr 32 Prot 132 HC 0,0 AGS Arroz con salsa de tomate Rice with tomato sauce Boquerones en tempura c/calabacín salteado. Tempura anchovies with sautéed courgette 1-2T-3-4-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	10 680 Kcal 36 Gr 36 Prot 76 HC 0,2 AGS Judías verdes al ajillo. Green beans with garlic <i>new</i> Ragout de pavo en su jugo c/coús-coús. Turkey ragout with couscous 1-8T-11T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	11 646 Kcal 36 Gr 29 Prot 101 HC 0,7 AGS Sopa de fideos ecológicos sin carne Soup with pasta without meat 1-3T-8T-11T Garbanzos, pollo, ternera y verduras Chickpeas, chicken beef & veg Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	12 661 Kcal 31 Gr 32 Prot 69 HC 0,0 AGS Canelones de carne grat. c/ bechamel Grilled meat cannelloni 1-2T-3T-4T-5T-6T-8T-11T Merluza al horno con zanahoria. Baked hake fillet with carrot 4-5T-6T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	13 642 Kcal 42 Gr 36 Prot 47 HC 2,7 AGS Alubias blancas guisadas con verduras. Stewed white beans with veg. Tortilla de queso c/ens. lechuga y maíz Cheese omelette & salad 2-3 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
16 608 Kcal 40 Gr 42 Prot 115 HC 2,0 AGS Puré de verduras de la huerta (calabacín, zanah y calabaza). Vegetable purée from the garden Ragout de ternera estofado c/patatas dado Veal ragout with potatoes Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	17 600 Kcal 32 Gr 32 Prot 99 HC 2,0 AGS Lentejas ecológicas c/patata, pimiento, cebolla. Stewed organic lentils with vegetables 1T Huevos con bechamel y rod. tomate Eggs villaroy with tomato slice 1-2-3-4T-5T-6T-8-10T-11T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	18 637 Kcal 35 Gr 34 Prot 79 HC 0,0 AGS Macarrones integrales pomodoro (tomate & albahaca) Wheat pasta with tomato 1 Filete de gallo al horno con lechuga. Baked fish with lettuce 4-5T-6T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	19 680 Kcal 40 Gr 29 Prot 64 HC 2,5 AGS Guiso de patatas c/verduras Potato stew with vegetables Jamoncitos de pollo al chilindrón (rojo, verde, cebolla y zanah) chicken hams with chilindron Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	20 615 Kcal 30 Gr 26 Prot 78 HC 3,0 AGS Sopa de fideos ecológicos sin carne Soup with pasta without meat 1-3T-8T-11T Garbanzos, pollo, ternera y verduras Chickpeas, chicken beef & veg Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
23 680 Kcal 33 Gr 33 Prot 91 HC 0,0 AGS Gratén de brócoli y champiñones. Broccoli and Mushroom Gratin 2 Tortilla española c/lechuga y maíz Spanish omelette with salad 3 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	24 603 Kcal 35 Gr 34 Prot 63 HC 0,3 AGS Alubias blancas a la hortelana (alubias, patata, pimiento) stewed white beans with vegetables Bacalao a la riojana Baked hake 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	25 611 Kcal 40 Gr 58 Prot 38 HC 0,0 AGS Paella de marisco y verdura. Seafood and vegetable paella 2-4-5-6 <i>new</i> Hamburguesa casera de ternera en salsa c/calabacín Homemade beef burger with zucchini Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	26 697 Kcal 32 Gr 48 Prot 73 HC 0,3 AGS Lentejas ecológicas de la abuela (pimiento rojo, verde y zanah) Stewed organic lentils 1T Pollo braseado con rodaja de tomate Baked chicken fillet with tomato slice Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	27 629 Kcal 39 Gr 27 Prot 64 HC 828,4 AGS Fideuá de verdura. Vegetable fideuá 1-3T-8T-11T <i>new</i> Merluza al horno con lechuga y zanahoria Baked hake fillet with salad 4-5T-6T-10T Yogur Yoghurt 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



Dpto. Nutrición

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

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

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



2 669 Kcal 50 Gr 38 Prot 110 HC 0,0 AGS Crema dubarry (coliflor, patata y puerro). Dubarry Cream Albóndigas mixtas ternera en salsa c/patatitas. Beef meatballs with potatoes 8 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	3 664 Kcal 49 Gr 54 Prot 103 HC 4,5 AGS Lentejas ecológicas guisadas con costillas Organic lentils stewed with ribs 1T Salmón en su jugo con verduritas salmon fillet & veg 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	4 637 Kcal 33 Gr 42 Prot 88 HC 0,2 AGS Sopa de fideos sin gluten G/f soup F. de pollo a la milanesa c/champiñones Milanese chicken with mushrooms 1 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	5 672 Kcal 34 Gr 34 Prot 87 HC 0,8 AGS Alubias b. campesinas (patata y pimiento) Stewed white beans with vegetables Cinta de lomo adobada con puré de patata Marinated pork loin with mashed potatoes 2-13 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	6 661 Kcal 37 Gr 31 Prot 47 HC 3,1 AGS Jornada Gastronómica Italiana Pasta sin gluten a la carbonara G/f pasta carbonara 2-7T-8 Medallones de merluza al pesto (albahaca) c/lechuga. Hake with pesto with lettuce 1-1T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
9 664 Kcal 38 Gr 41 Prot 120 HC 0,0 AGS Arroz con salsa de tomate Rice with tomato sauce Abadejo al horno con calabacín salteado Fish with sautéed courgettes 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	10 680 Kcal 36 Gr 36 Prot 76 HC 0,2 AGS Judías verdes al ajillo. Green beans with garlic Ragout de pavo en su jugo c/coús-coús. Turkey ragout with couscous 1-8T-11T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	11 652 Kcal 41 Gr 35 Prot 110 HC 2,5 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	12 617 Kcal 34 Gr 31 Prot 98 HC 0,0 AGS Pasta sin gluten aglio-olio (ajo y aceite) G/f sautéed pasta with garlic Merluza al horno con zanahoria. Baked hake fillet with carrot 4-5T-6T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	13 669 Kcal 41 Gr 34 Prot 58 HC 2,6 AGS Alubias blancas guisadas con verduras. Stewed white beans with veg. Salchichas de pavo con lechuga y maíz Turkey sausages with salad 8 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
16 608 Kcal 40 Gr 42 Prot 115 HC 2,0 AGS Puré de verduras de la huerta (calabacín, zanah y calabaza). Vegetable purée from the garden Ragout de ternera estofado c/patatas dado Veal ragout with potatoes Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	17 655 Kcal 41 Gr 52 Prot 71 HC 3,9 AGS Lentejas ecológicas c/patata, pimiento, cebolla. Stewed organic lentils with vegetables 1T Cinta de lomo a la plancha c/rodaja de tomate Pork loin & tomato slice Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	18 633 Kcal 34 Gr 27 Prot 71 HC 0,0 AGS Pasta s/g al pomodoro (tomate y albahaca) G/f pasta pomodoro Filete de gallo al horno con lechuga. Baked fish with lettuce 4-5T-6T Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	19 680 Kcal 40 Gr 29 Prot 64 HC 2,5 AGS Guiso de patatas c/verduras Potato stew with vegetables Jamoncitos de pollo al chilindrón (rojo, verde, cebolla y zanah) chicken hams with chilindron Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	20 621 Kcal 35 Gr 32 Prot 88 HC 4,8 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
23 658 Kcal 105 Gr 169 Prot 78 HC 0,0 AGS Gratén de brócoli y champiñones. Broccoli and Mushroom Gratin 2 Lacón a la plancha con lechuga y maíz Grilled fillet of pork with salad Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Integral Bread 1	24 703 Kcal 35 Gr 34 Prot 63 HC 0,3 AGS Alubias blancas a la hortelana (alubias, patata, pimiento) stewed white beans with vegetables Bacalao a la riojana Baked hake 4 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	25 694 Kcal 33 Gr 59 Prot 43 HC 0,0 AGS Paella de marisco y verdura. Seafood and vegetable paella 2-4-5-6 Hamburguesa mixta de ternera en salsa c/calabacín, hamburger & carrot 8 Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	26 697 Kcal 32 Gr 48 Prot 73 HC 0,3 AGS Lentejas ecológicas de la abuela (pimiento rojo, verde y zanah) Stewed organic lentils 1T Pollo braseado con rodaja de tomate Baked chicken fillet with tomato slice Fruta de temporada y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	27 607 Kcal 35 Gr 30 Prot 78 HC 2,4 AGS Pasta sin gluten salteada con verduras G/f pasta with vegetables Carrillada en salsa con lechuga y zanahoria Pork cheek in sauce with lettuce and carrots 8T Yogur Yoghurt 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



Dpto. Nutrición

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

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



www.colectividadeschabe.com

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



2 631Kcal 41 Gr 31 Prot 99 HC 0,0 AGS Crema dubarry (coliflor, patata y puerro). Dubarry Cream Albóndigas mixtas ternera en salsa c/patatitas. Beef meatballs with potatoes 8 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	3 625 Kcal 40 Gr 47 Prot 92 HC 4,5 AGS Lentejas ecológicas guisadas con costillas Organic lentils stewed with ribs 1T Salmón en su jugo con verduritas salmon fillet & veg 4 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	4 694 Kcal 23 Gr 38 Prot 75 HC 0,2 AGS Sopa de estrellitas Soup 1-3T-8T-11T F. de pollo a la milanesa c/champiñones Milanese chicken with mushrooms 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	5 660 Kcal 29 Gr 34 Prot 62 HC 2,6 AGS Alubias b. campesinas (patata y pimiento) Stewed white beans with vegetables Lomo adobado al horno con patatas Baked tenderloin tape Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	6 639 Kcal 30 Gr 35 Prot 55 HC 0,0 AGS Jornada Gastronómica Italiana Macarrones ecológicos con salsa de tomate Organic macaroni with tomato 1-3T-8T-11T Medallones de merluza al pesto (albahaca) c/lechuga. Hake with pesto with lettuce 1-3T-6T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
9 685 Kcal 29 Gr 34 Prot 109 HC 0,0 AGS Arroz con salsa de tomate Rice with tomato sauce Abadejo al horno con calabacín salteado Fish with sautéed courgettes 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	10 641 Kcal 28 Gr 30 Prot 65 HC 0,2 AGS Judías verdes al ajillo. Green beans with garlic Ragout de pavo en su jugo c/coús-coús. Turkey ragout with couscous 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	11 703 Kcal 21 Gr 29 Prot 95 HC 2,3 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	12 692 Kcal 27 Gr 26 Prot 74 HC 0,0 AGS Coditos aglio-oliio (ajo y aceite) Garlic spaghetti 1-3T-8T-11T Merluza al horno con zanahoria. Baked hake fillet with carrot 4-5T-6T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	13 683 Kcal 30 Gr 34 Prot 40 HC 0,3 AGS Alubias blancas guisadas con verduras. Stewed white beans with veg. Tortilla francesa con lechuga y maíz Tuna omelett & salad 3 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
16 669 Kcal 32 Gr 35 Prot 104 HC 2,0 AGS Puré de verduras de la huerta (calabacín, zanah y calabaza). Vegetable purée from the garden Ragout de ternera estofado c/patatas dado Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	17 695 Kcal 26 Gr 29 Prot 61 HC 0,3 AGS Lentejas ecológicas c/patata, pimiento, cebolla. Stewed organic lentils with vegetables 1T Tortilla francesa con rodaja de tomate French omelette with tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	18 699 Kcal 26 Gr 28 Prot 68 HC 0,0 AGS Macarrones integrales pomodoro (tomate & albahaca) Wheat pasta with tomato 1 Filete de gallo al horno con lechuga. Baked fish with lettuce 4-5T-6T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	19 642 Kcal 31 Gr 22 Prot 53 HC 2,5 AGS Guiso de patatas c/verduras Potato stew with vegetables Jamoncitos de pollo al chilindrón (rojo, verde, cebolla y zanah) chicken hams with chilindron Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	20 682 Kcal 25 Gr 36 Prot 74 HC 2,3 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, ternera, pollo, chorizo y verduras. Chickpeas, beef, chicken, chorizo & veg Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
23 652 Kcal 21 Gr 27 Prot 89 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado. Sautéed broccoli Tortilla española c/lechuga y maíz Spanish omelette with salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	24 664 Kcal 26 Gr 27 Prot 52 HC 0,3 AGS Alubias blancas a la hortelana (alubias, patata, pimiento) stewed white beans with vegetables Bacalao a la riojana Baked hake 4 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	25 655 Kcal 25 Gr 53 Prot 32 HC 0,0 AGS Arroz con verduras. Rice with veget Hamburguesa mixta de ternera en salsa c/calabacín. hamburger & carrot 8 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	26 659 Kcal 24 Gr 42 Prot 62 HC 0,3 AGS Lentejas ecológicas de la abuela (pimiento rojo, verde y zanah) Stewed organic lentils 1T Pollo braseado con rodaja de tomate Baked chicken fillet with tomato slice Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	27 695 Kcal 37 Gr 35 Prot 58 HC 826,0 AGS Fideuá de verdura. Vegetable fideuá 1-3T-8T-11T Carrillada en salsa con lechuga y zanahoria Pork cheek in sauce with lettuce and carrots 8T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 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



Dpto. 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