

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



1 683 Kcal 43 Gr 27 Prot 99 HC 0,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Hamburguesa vegetal con coús-coús Veggie burger with coús-coús 1-2T-3T-4T-5T-6T-8-11T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	2 664 Kcal 33 Gr 16 Prot 53 HC 0,2 AGS Lentejas ecológicas al estilo casero Eco. lentil stew 1T Lomos de abadejo en salsa con ensalada Fish in sauce with salad 4 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	3 692 Kcal 37 Gr 22 Prot 46 HC 1,8 AGS Crema de patata, calabacín y zanah Cream of vegetable soup 10T Jamoncitos de pollo asados c/ champiñones Chicken drumsticks&potatoes Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	4 654 Kcal 36 Gr 32 Prot 92 HC 0,0 AGS Caracalillos con salsa de tomate Pasta with tomato Merluza al horno con lechuga y maíz Baked hake with lettuce and corn 4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	5 634 Kcal 35 Gr 21 Prot 56 HC 2,4 AGS Jornada Constitución Española Paella de verduras y pollo Rice with tomato sauce Tortilla de patata c/tomate natural en rodajas Homemade potato omelette& tomatoes 3 Yogur 2 Pan Bread 1
8 Festivo	9 661 Kcal 37 Gr 19 Prot 89 HC 0,0 AGS Macarrones ecológicos con tomate y hierbas aromáticas Organic macaroni with tomato and herbs 1-3T-8T-11T Filete de bacalao rebozado c/lechuga y aceitunas. Battered cod with salad 1-2T-3T-4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	10 650 Kcal 36 Gr 29 Prot 101 HC 0,7 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco.sin cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T Garbanzos, pollo, ternera y verduras Chickpeas, chicken beef&veg 10T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	11 651 Kcal 38 Gr 24 Prot 56 HC 0,0 AGS Puré de calabaza, calabacín y puerro Roasted vegetable purée 13 Salchichas de pavo con guarnición de arroz integral Turkey sausages with brown rice 8 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	12 643 Kcal 43 Gr 35 Prot 45 HC 2,6 AGS Alubias blancas c/patata, zanahoria y pimiento Stewed white beans with vegetables Tortilla de pavo con lechuga Turkey omelette with lettuce 3 Yogur 2 Pan Bread 1
15 691 Kcal 37 Gr 29 Prot 91 HC 0,0 AGS Sopa de fideos sin carne Soup 1-3T-8T-10T-11T Ragout de pavo a la jardinera turkey ragout with vegetables Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	16 629 Kcal 33 Gr 45 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas eco a la Riojana Rioja-style organic lentils 1T Gallo San Pedro c/lechuga y remolacha Battered fish w/lettuce and beetroot 4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	17 625 Kcal 27 Gr 14 Prot 58 HC 1,9 AGS Judías verdes rehogadas Sautéed green beans Huevos con bechamel y c/ensalada de espinacas frescas Eggs villaroy and spinach salad 1-2-3-4T-5T-6T-8 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	18 640 Kcal 32 Gr 27 Prot 82 HC 0,1 AGS Arroz rehogado c/ajo, perejil y salsa de tomate Brown rice with tomato sauce Salmón en salsa al eneldo con lechuga y maíz Salmon in dill sauce with lettuce&corn 4 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	19 Comida especial 
22	23	24	25	26

Jodos los que hacemos posible el funcionamiento de Colectividades Chabe, queremos desearles una Feliz Navidad y un próspero año 2026



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

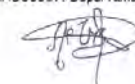


Temporada

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



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



1	600 Kcal 42 Gr 28 Prot 67 HC 6,0 AGS	2	681 Kcal 34 Gr 12 Prot 84 HC 0,1 AGS	3	686 Kcal 38 Gr 24 Prot 63 HC 1,8 AGS	4	631 Kcal 36 Gr 29 Prot 89 HC 0,0 AGS	5	628 Kcal 36 Gr 23 Prot 73 HC 2,4 AGS
Brócoli rehogado Sautéed broccoli		Arroz salteado Sauteed rice		Crema de patata,calabacín y zanah Cream of vegetable soup 10T		Pasta sin gluten con tomate G/f pasta with tomato		Jornada Constitución Española	
Magro de cerdo en salsa Lean pork		Lomos de abadejo en salsa con ensalada Fish in sauce with salad 4		Jamonicitos de pollo asados c/ champiñones Chicken drumsticks&potatoes		Merluza al horno con lechuga y maíz Baked hake with lettuce and corn 4-5T-6T		Paella de verduras y pollo Rice with tomato sauce	
Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Tortilla de patata c/tomate natural en rodajas Homemade potato omelette& tomatoes 3	
Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Yogur 2	
Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread	
8	Festivo	9	676 Kcal 34 Gr 16 Prot 107 HC 0,3 AGS	10	610 Kcal 38 Gr 27 Prot 113 HC 0,7 AGS	11	741 Kcal 34 Gr 31 Prot 81 HC 0,0 AGS	12	638 Kcal 44 Gr 37 Prot 62 HC 2,6 AGS
		Macarrones a la carbonara s/g (nata y bacón) Pasta carbonara 2-7T-8		Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup		Puré de calabaza, calabacín y puerro Roasted vegetable purée 13		Alubias blancas c/patata,zanahoria y pimienta Stewed white beans with vegetables	
		Fognero al horno c/lechuga y aceitunas Fish w/ lettuce & olives 4		Garbanzos,pollo,ternera,chorizo y verduras Chickpeas,chicken beef&veg 10T		Escalope arroz integral salteado escalope with brown rice		Tortilla de pavo con lechuga Turkey omelette with lettuce 3	
		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Yogur 2	
		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread	
15	622 Kcal 36 Gr 29 Prot 97 HC 0,0 AGS	16	600 Kcal 34 Gr 39 Prot 110 HC 0,0 AGS	17	619 Kcal 28 Gr 16 Prot 74 HC 1,9 AGS	18	628 Kcal 34 Gr 28 Prot 100 HC 0,1 AGS	19	
Sopa de fideos sin gluten G/f soup		Pasta sin gluten salteada G/f sautéed pasta		Judías verdes rehogadas Sauteed green beans		Arroz rehogado c/ajo,perejil y salsa de tomate Brown rice with tomato sauce		Comida especial	
Ragout de pavo a la jardinera turkey ragout with vegetables		Gallo San Pedro c/lechuga y remolacha Battered fish w/lettuce and beetroot 4-5T-6T		Huevos revueltos c/ensalada de espinacas frescas Scrambled eggs &spinach salad 3		Salmón en salsa al eneldo con lechuga y maíz Salmon in dill sauce with lettuce4		Merry Christmas	
Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2		Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2			
Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread		Pan sin gluten G/f bread			
22		23		24		25		26	

Todos los que hacemos posible el funcionamiento de Colectividades Chabe, queremos desearles una Feliz Navidad y un



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



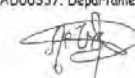
Temporada

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



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



1 678 Kcal 32 Gr 20 Prot 80 HC 1,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Magro de cerdo en su jugo c/coús-coús Lean pork curry with potatoes 1-8T-11T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	2 664 Kcal 33 Gr 16 Prot 53 HC 0,2 AGS Lentejas ecológicas al estilo casero Eco. lentil stew 1T Lomos de abadejo en salsa con ensalada Fish in sauce with salad 4 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	3 692 Kcal 37 Gr 22 Prot 46 HC 1,8 AGS Crema de patata, calabacín y zanah Cream of vegetable soup 10T Jamoncitos de pollo asados c/ champiñones Chicken drumsticks&potatoes Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	4 636 Kcal 34 Gr 27 Prot 72 HC 0,0 AGS Pasta sin gluten con tomate G/f pasta with tomato Merluza al horno con lechuga y maíz Baked hake with lettuce and corn 4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	5 687 Kcal 91 Gr 151 Prot 54 HC 2,8 AGS Jornada Constitución Española Paella de verduras y pollo Rice with tomato sauce Lacón a la plancha con rodaja de tomate Lacón baked with tomato slice Yogur 2 Pan Bread 1
8 Festivo	9 681 Kcal 32 Gr 14 Prot 90 HC 0,3 AGS Macarrones a la carbonara s/g (nata y bacón) Pasta carbonara 2-7T-8 Fogonero al horno c/lechuga y aceitunas. Fish with salad 4 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	10 615 Kcal 36 Gr 26 Prot 96 HC 0,7 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup Garbanzos, pollo, ternera, chorizo y verduras Chickpeas, chicken beef&veg 10T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	11 646 Kcal 32 Gr 29 Prot 64 HC 0,0 AGS Puré de calabaza, calabacín y puerro Roasted vegetable purée 13 Escalope con arroz integral salteado Escalope with brown rice Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	12 614 Kcal 41 Gr 31 Prot 50 HC 2,6 AGS Alubias blancas c/patata, zanahoria y pimiento Stewed white beans with vegetables Salchichas de pavo con lechuga Turkey sausages with lettuce 8 Yogur 2 Pan Bread 1
15 662 Kcal 38 Gr 32 Prot 102 HC 0,0 AGS Sopa de fideos sin gluten G/f soup Ragout de pavo a la jardinera turkey ragout with vegetables Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	16 629 Kcal 33 Gr 45 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas eco a la Riojana Rioja-style organic lentils 1T Gallo San Pedro c/lechuga y remolacha Battered fish w/lettuce and beetroot 4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	17 631 Kcal 26 Gr 10 Prot 42 HC 0,0 AGS Judías verdes rehogadas Sautéed green beans F. de pollo c/ens. de espinacas frescas Chicken fillet with fresh spinach salad Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	18 633 Kcal 32 Gr 27 Prot 84 HC 0,1 AGS Arroz rehogado c/ajo, perejil y salsa de tomate Brown rice with tomato sauce Salmón en salsa al eneldo con lechuga y maíz Salmon in dill sauce with lettuce 4 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	19 Comida especial
22	23	24	25	26



Todos los que hacemos posible el funcionamiento de Colectividades Chabe, queremos desearles una Feliz Navidad y un



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-Altramuzes



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



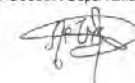
Temporada

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



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



1 640 Kcal 24 Gr 14 Prot 69 HC 1,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Magro de cerdo en su jugo c/coús-coús Lean pork curry with potatoes 1-8T-11T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan integral Whole wheat bread 1	2 625 Kcal 24 Gr 10 Prot 42 HC 0,2 AGS Lentejas ecológicas al estilo casero Eco. lentil stew 1T Lomos de abadejo en salsa con ensalada Fish in sauce with salad 4 Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	3 653 Kcal 28 Gr 15 Prot 35 HC 1,8 AGS Crema de patata, calabacín y zanah Cream of vegetable soup 10T Jamonicos de pollo asados c/ champiñones Chicken drumsticks&potatoes Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	4 615 Kcal 27 Gr 25 Prot 81 HC 0,0 AGS Caracolillos con salsa de tomate Pasta with tomato Merluza al horno con lechuga y maíz Baked hake with lettuce and corn 4-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	5 606 Kcal 35 Gr 25 Prot 47 HC 0,1 AGS Jornada Constitución Española Paella de verduras y pollo Rice with tomato sauce Tortilla de patata c/tomate natural en rodajas Homemade potato omelette& tomatoes 3 Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
8 Festivo	9 623 Kcal 28 Gr 13 Prot 78 HC 0,0 AGS Macarrones ecológicos con tomate y hierbas aromáticas Organic macaroni with tomato and herbs 1-3T-8T-11T Fogonero al horno c/lechuga y aceitunas. Fish with salad 4 Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	10 610 Kcal 16 Gr 23 Prot 89 HC 0,7 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, pollo, ternera, chorizo y verduras Chickpeas, chicken beef&veg 10T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	11 608 Kcal 24 Gr 22 Prot 53 HC 0,0 AGS Puré de calabaza, calabacín y puerro Roasted vegetable purée 13 Escalope con arroz integral salteado Escalope with brown rice Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	12 615 Kcal 43 Gr 38 Prot 36 HC 0,3 AGS Alubias blancas c/patata, zanahoria y pimiento Stewed white beans with vegetables Tortilla de pavo con lechuga Turkey omelette with lettuce 3 Yogur de soja Soy yogurt 8 Pan Bread 1
15 652 Kcal 28 Gr 22 Prot 80 HC 0,0 AGS Sopa de lluvia Soup 1-3T-8T-11T Ragout de pavo a la jardinera turkey ragout with vegetables Fruta de temporada Seasonal fruit Pan integral Whole wheat bread 1	16 691 Kcal 24 Gr 38 Prot 53 HC 0,2 AGS Lentejas eco a la Riojana Rioja-style organic lentils 1T Gallo San Pedro c/lechuga y remolacha Battered fish w/lettuce and beetroot 4-5T-6T Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	17 686 Kcal 18 Gr 8 Prot 47 HC 1,9 AGS Judías verdes rehogadas Sauteed green beans Huevos revueltos c/ensalada de espinacas frescas Scrambled egg & spinach salad 3 Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	18 601 Kcal 24 Gr 21 Prot 71 HC 0,1 AGS Arroz rehogado c/ajo, perejil y salsa de tomate Brown rice with tomato sauce Salmón en salsa al eneldo con lechuga y maíz Salmon in dill sauce with lettuce 4 Fruta de temporada Seasonal fruit Pan Bread 1	19 Comida especial 
22	23	24	25	26

Todos los que hacemos posible el funcionamiento de Colectividades Chabe, queremos desearles una Feliz Navidad y un



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



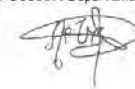
Temporada

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



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



1 678 Kcal 32 Gr 20 Prot 80 HC 1,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Magro de cerdo en su jugo c/coús-coús Lean pork curry with potatoes 1-8T-11T Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	2 664 Kcal 33 Gr 16 Prot 53 HC 0,2 AGS Lentejas ecológicas al estilo casero Eco. lentil stew 1T Lomos de abadejo en salsa con ensalada Fish in sauce with salad 4 Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	3 692 Kcal 37 Gr 22 Prot 46 HC 1,8 AGS Crema de patata, calabacín y zanah Cream of vegetable soup 10T Jamonicos de pollo asados c/ champiñones Chicken drumsticks&potatoes Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	4 654 Kcal 36 Gr 32 Prot 92 HC 0,0 AGS Caracolíllos con salsa de tomate Pasta with tomato Merluza al horno con lechuga y maíz Baked hake with lettuce and corn 4-5T-6T Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	5 634 Kcal 35 Gr 21 Prot 56 HC 2,4 AGS Jornada Constitución Española Paella de verduras y pollo Rice with tomato sauce Tortilla de patata c/tomate natural en rodajas Homemade potato omelette& tomatoes 3 Yogur 2 Pan Bread 1
8 Festivo	9 673 Kcal 45 Gr 25 Prot 91 HC 0,8 AGS Macarrones eco a la carbonara (nata y bacón) Organic macaron carbonara 1-2-3T-8T-11T Filete de bacalao rebozado c/lechuga y aceitunas. Battered cod with salad 1-2T-3T-4-5T-6T Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	10 648 Kcal 25 Gr 30 Prot 100 HC 0,7 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, pollo, ternera, chorizo y verduras Chickpeas, chicken beef&veg 10T Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	11 646 Kcal 32 Gr 29 Prot 64 HC 0,0 AGS Puré de calabaza, calabacín y puerro Roasted vegetable purée 13 Escalope con arroz integral Escalope with brown rice Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	12 643 Kcal 43 Gr 35 Prot 45 HC 2,6 AGS Alubias blancas c/patata, zanahoria y pimienta Stewed white beans with vegetables Tortilla de pavo con lechuga Turkey omelette with lettuce 3 Yogur 2 Pan Bread 1
15 691 Kcal 37 Gr 29 Prot 91 HC 0,0 AGS Sopa de lluvia Soup 1-3T-8T-11T Ragout de pavo a la jardinera turkey ragout with vegetables Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	16 629 Kcal 33 Gr 45 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas eco a la Riojana Rioja-style organic lentils 1T Gallo San Pedro c/lechuga y remolacha Battered fish w/lettuce and beetroot 4-5T-6T Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	17 625 Kcal 27 Gr 14 Prot 58 HC 1,9 AGS Judías verdes rehogadas Sauteed green beans Huevos con bechamel y c/ensalada de espinacas frescas Eggs villaroy and spinach salad 1-2-3-4T-5T-6T-8 Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	18 640 Kcal 32 Gr 27 Prot 82 HC 0,1 AGS Arroz rehogado c/ajo, perejil y salsa de tomate Brown rice with tomato sauce Salmón en salsa al eneldo con lechuga y maíz Salmon in dill sauce with lettuce4 Fruta pelada y vaso de leche Peeled fruit and milk 2 Pan Bread 1	19 Comida especial 
22	23	24	25	26

Todos los que hacemos posible el funcionamiento de Colectividades Chabe, queremos desearles una Feliz Navidad y un



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-Altramuzes



Proximidad



Integral



Ecológico



Producto nuevo



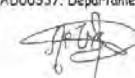
Temporada

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



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



1 678 Kcal 32 Gr 20 Prot 80 HC 1,0 AGS Brócoli rehogado Sautéed broccoli Magro de cerdo en su jugo c/coús-coús Lean pork curry with potatoes 1-8T-11T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	2 664 Kcal 33 Gr 16 Prot 53 HC 0,2 AGS Lentejas ecológicas al estilo casero Eco. lentil stew 1T Lomos de abadejo en salsa con ensalada Fish in sauce with salad 4 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	3 692 Kcal 37 Gr 22 Prot 46 HC 1,8 AGS Crema de patata, calabacín y zanah Cream of vegetable soup 10T Jamoncitos de pollo asados c/ champiñones Chicken drumsticks&potatoes Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	4 683 Kcal 35 Gr 31 Prot 90 HC 0,0 AGS Caracillos blancos rehogados Pasta sautéed Merluza al horno con lechuga y maíz Baked hake with lettuce and corn 4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	5 627 Kcal 35 Gr 21 Prot 55 HC 2,4 AGS Jornada Constitución Española Paella de verduras y pollo Rice with tomato sauce Tortilla de patata Homemade potato omelette&tomatoes 3 Yogur 2 Pan Bread 1
8 Festivo	9 638 Kcal 45 Gr 44 Prot 89 HC 0,8 AGS Macarrones eco a la carbonara (nata y bacón) Organic macaron carbonara 1-2-3T-8T-11T Filete de bacalao rebozado c/lechuga y aceitunas. Battered cod with salad 1-2T-3T-4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	10 648 Kcal 25 Gr 30 Prot 100 HC 0,7 AGS Sopa de cocido c/fideo cabellín eco Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, pollo, ternera, chorizo y verduras Chickpeas, chicken beef&veg 10T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	11 646 Kcal 32 Gr 29 Prot 64 HC 0,0 AGS Puré de calabaza, calabacín y puerro Roasted vegetable purée 13 Escalope con arroz integral salteada. Escalope with brown rice Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	12 643 Kcal 43 Gr 35 Prot 45 HC 2,6 AGS Alubias blancas c/patata, zanahoria y pimiento Stewed white beans with vegetables Tortilla de pavo con lechuga Turkey omelette with lettuce 3 Yogur 2 Pan Bread 1
15 691 Kcal 37 Gr 29 Prot 91 HC 0,0 AGS Sopa de lluvia Soup 1-3T-8T-11T Ragout de pavo a la jardinera turkey ragout with vegetables Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan integral Whole wheat bread 1	16 629 Kcal 33 Gr 45 Prot 64 HC 0,2 AGS Lentejas eco a la Riojana Rioja-style organic lentils 1T Gallo San Pedro c/lechuga y remolacha Battered fish w/lettuce and beetroot 4-5T-6T Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	17 625 Kcal 27 Gr 14 Prot 58 HC 1,9 AGS Judías verdes rehogadas Sautéed green beans Huevos con bechamel y c/ensalada de espinacas frescas Eggs villaroy and spinach salad 1-2-3-4T-5T-6T-8 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	18 662 Kcal 26 Gr 26 Prot 80 HC 0,1 AGS Arroz rehogado con ajo y perejil Sautéed rice with garlic, parsley Salmón en salsa al eneldo con lechuga y maíz Salmon in dill sauce with lettuce 4 Fruta y vaso de leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	19 Comida especial 
22	23	24	25	26

Jodos los que hacemos posible el funcionamiento de Colectividades Chabe, queremos desearles una Feliz Navidad y un próspero año 2026



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

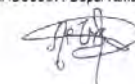


Temporada

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



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