

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



5 667 Kcal 32 Gr 35 Prot 106 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout of ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 666 Kcal 28 Gr 36 Prot 93 HC 1,1 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Pollo al horno c/lechuga y zanahoria Baked chicken fillet with lettuce and carrot T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	7 675 Kcal 49 Gr 21 Prot 123 HC 0,2 AGS Pasta s/g con tomate y pavo G/f pasta with turkey Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	1 637 Kcal 30 Gr 33 Prot 104 HC 2,5 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	2 638 Kcal 37 Gr 31 Prot 92 HC 0,3 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1 Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauca&tomato 4 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1 Jornada de la Hispanidad
12 Festivo	13 640 Kcal 36 Gr 29 Prot 121 HC 0,3 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo, verde y zanah. Stewed organic lentils 1T Hamburguesa vegetal c/ensalada. Veggie burger&salad 1-8 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 651 Kcal 33 Gr 47 Prot 86 HC 1,7 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 651 Kcal 38 Gr 37 Prot 111 HC 3,1 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos, pollo, verdura y chorizo Chickpeas with chicken, chorizo&veg. 10T T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
19 654 Kcal 36 Gr 36 Prot 119 HC 8,0 AGS Pasta sin gluten con salsa de tomate G/f pasta with tomato sauce Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 606 Kcal 32 Gr 40 Prot 106 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 669 Kcal 32 Gr 24 Prot 67 HC 2,3 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Lomo al horno con rodaja de tomate. Pork loin & tomato Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 670 Kcal 31 Gr 44 Prot 75 HC 0,2 AGS Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
26 621 Kcal 29 Gr 36 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 605 Kcal 28 Gr 28 Prot 131 HC 0,9 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	28 687 Kcal 34 Gr 36 Prot 104 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 600 Kcal 36 Gr 37 Prot 103 HC 1,1 AGS Lentejas c/zanah., cebolla Home-style lentils 1T-10T Merluza al horno c/lechuga y maíz. Baked hake fillet with salad 4-5T-6T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 698 Kcal 30 Gr 42 Prot 66 HC 0,5 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables T 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



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: nutrición diaria, según la ingesta diaria recomendada por Agencia Protección Alimentaria (A.P.A.)



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



5 667 Kcal 32 Gr 35 Prot 106 HC 1,0 AGS Puré de calabaza,puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 605 Kcal 37 Gr 43 Prot 104 HC 1,1 AGS Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Pollo al horno c/lechuga y zanahoria Baked chicken fillet with lettuce and carrot Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	7 632 Kcal 33 Gr 36 Prot 98 HC 1,2 AGS Pasta sin gluten a la carbonara con pavo Organic macaron carbonara with turkey 2-7T-8 Abadejo a la plancha con lechuga y maíz Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	1 637 Kcal 30 Gr 33 Prot 104 HC 2,5 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	2 666Kcal 36 Gr 28 Prot 101 HC 2,7 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
12 Festivo	13 679 Kcal 45 Gr 35 Prot 132 HC 0,3 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo,verde y zanah Stewed organic lentils 1T Hamburguesa vegetal c/ensalada. Veggie burger&salad 1-8 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 658Kcal 29 Gr 32 Prot 109 HC 0,8 AGS Brócoli c/patata cocida y ace.oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 659Kcal 29 Gr 37 Prot 104 HC 3,4 AGS Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauc&tomato 4 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
19 693 Kcal 38 Gr 37 Prot 123 HC 8,0 AGS Pasta sin gluten con tomate y queso G/f pasta with tomato & cheese 2 Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 644 Kcal 41 Gr 47 Prot 117 HC 0,1 AGS Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 651 Kcal 33 Gr 47 Prot 86 HC 1,7 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 679 Kcal 37 Gr 34 Prot 120 HC 5,4 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos,pollo,verdura y chorizo Chickpeas with chicken,chorizo&veg. 10T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
26 673 Kcal 30 Gr 37 Prot 132 HC 1,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 643 Kcal 37 Gr 34 Prot 142 HC 0,9 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	28 687 Kcal 34 Gr 36 Prot 104 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 669 Kcal 32 Gr 24 Prot 67 HC 2,3 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Lomo al horno con rodaja de tomate. Pork loin & tomato Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 684 Kcal 27 Gr 43 Prot 83 HC 2,6 AGS Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Abadejo al horno c/lechuga y tomate Fish with salad 4 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
26 673 Kcal 30 Gr 37 Prot 132 HC 1,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 643 Kcal 37 Gr 34 Prot 142 HC 0,9 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	28 687 Kcal 34 Gr 36 Prot 104 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 630 Kcal 26 Gr 43 Prot 101 HC 0,3 AGS Lentejas c/zanah,cebolla Home-style lentils 1T-10T Sardinas en aceite con lechuga y maíz Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 626 Kcal 29 Gr 38 Prot 75 HC 2,8 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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



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: nutrición diaria, según la ingesta diaria recomendada por Agencia Protección Alimentar del Ministerio de Sanidad



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



5 688 Kcal 29 Gr 32 Prot 96 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 622 Kcal 33 Gr 39 Prot 94 HC 1,0 AGS Alubias b.c./zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Pollo al horno c/lechuga y zanahoria Baked chicken fillet with lettuce and carrot Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	7 687 Kcal 40 Gr 16 Prot 91 HC 1,2 AGS Pasta sin gluten a la carbonara con pavo Organic macaron carbonara with turkey 2-7T-8 Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 684 Kcal 26 Gr 29 Prot 99 HC 0,7 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 683 Kcal 27 Gr 34 Prot 94 HC 3,0 AGS Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauce&tomato 4 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
12 Festivo	13 681 Kcal 41 Gr 32 Prot 120 HC 0,3 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo, verde y zanah. Stewed organic lentils 1T Hamburguesa vegetal c/ensalada. Veggie burger&salad 1-8 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	14 672 Kcal 27 Gr 32 Prot 101 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 674 Kcal 30 Gr 43 Prot 78 HC 1,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 690 Kcal 34 Gr 31 Prot 109 HC 5,0 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos, pollo, verdura y chorizo Chickpeas with chicken, chorizo&veg. 10T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
19 612 Kcal 34 Gr 34 Prot 112 HC 7,0 AGS Pasta sin gluten con tomate y queso G/f pasta with tomato & cheese 2 Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 649 Kcal 37 Gr 43 Prot 107 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soy burger with zucchini 8T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	21 655 Kcal 30 Gr 28 Prot 102 HC 0,9 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 608 Kcal 29 Gr 22 Prot 61 HC 2,1 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Lomo al horno con rodaja de tomate. Pork loin & tomato Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 625 Kcal 28 Gr 37 Prot 77 HC 2,4 AGS Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
26 684 Kcal 27 Gr 34 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 648 Kcal 34 Gr 31 Prot 129 HC 0,8 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	28 629 Kcal 31 Gr 33 Prot 95 HC 2,7 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 619 Kcal 33 Gr 34 Prot 93 HC 1,0 AGS Lentejas c/zanah., cebolla Home-style lentils 1T-10T Merluza al horno c/lechuga y maíz. Baked hake fillet with salad 4-5T-6T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 660 Kcal 26 Gr 35 Prot 68 HC 2,6 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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

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



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



5 667 Kcal 32 Gr 35 Prot 106 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 667 Kcal 19 Gr 23 Prot 100 HC 1,3 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	7 656 Kcal 42 Gr 42 Prot 116 HC 0,9 AGS Macarrones integrales c/tomate y pavo Wholemeal macaroni with tomato & turkey 1-3T-8T-11T F. pollo al horno c/lechuga y maíz Chicken fillet with salad Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 663 Kcal 29 Gr 32 Prot 109 HC 0,8 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 656 Kcal 35 Gr 40 Prot 94 HC 3,2 AGS Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Lomo al horno con rodaja de tomate. Pork loin & tomato Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
12 Festivo	13 653 Kcal 30 Gr 39 Prot 102 HC 2,1 AGS Lentejas eco. c/pimiento rojo, verde y zanah. Stewed organic lentils 1T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey & tomato slices 3-8 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	14 634 Kcal 29 Gr 14 Prot 109 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Hamburguesa vegetal con rod. tomate Veggie burger with tomato slice 1-8 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 651 Kcal 33 Gr 47 Prot 86 HC 1,7 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 682 Kcal 28 Gr 44 Prot 107 HC 3,3 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, pollo, verdura y chorizo Chickpeas with chicken, chorizo & veg. 10T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
19 687 Kcal 35 Gr 29 Prot 102 HC 3,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate . Pasta with tomato sauce 1-3T-8T Huevos revueltos con ens. lechuga y zanah. Scrambled eggs with salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 606 Kcal 32 Gr 40 Prot 106 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soy burger with zucchini 8T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice & tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 676 Kcal 30 Gr 15 Prot 79 HC 0,6 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Tortilla de patata con rod. de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 649 Kcal 31 Gr 37 Prot 77 HC 1,5 AGS Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Lacón a la plancha con lechuga y tomate Grilled fillet of pork with lettuce and tomato Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
26 631 Kcal 32 Gr 34 Prot 123 HC 1,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Pollo al horno c/lechuga y zanahoria Baked chicken fillet with lettuce and carrot Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 636 Kcal 18 Gr 35 Prot 127 HC 1,1 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	28 687 Kcal 34 Gr 36 Prot 104 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 632 Kcal 33 Gr 39 Prot 116 HC 3,6 AGS Lentejas c/zanah., cebolla Home-style lentils 1T-10T Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette & salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 698 Kcal 30 Gr 42 Prot 66 HC 0,5 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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



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



5 648 Kcal 32 Gr 35 Prot 105 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Filete de pollo al horno con patatas. Baked chicken fillet with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 667 Kcal 19 Gr 23 Prot 100 HC 1,3 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	7 683 Kcal 50 Gr 26 Prot 116 HC 0,2 AGS Macarrones integrales c/tomate y pavo Wholemeal macaroni with tomato&turkey 1-3T-8T-11T Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 656 Kcal 30 Gr 30 Prot 68 HC 2,3 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 634 Kcal 30 Gr 40 Prot 94 HC 1,0 AGS Sopa de fideos c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
12 Festivo	13 662 Kcal 30 Gr 31 Prot 108 HC 1,9 AGS Crema de verduras frescas. Cream of vegetables 10T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey& tomato slices 3-8 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	14 669 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 651 Kcal 33 Gr 47 Prot 86 HC 1,7 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Lomo al horno con verduras. Pork loin & vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 657 Kcal 20 Gr 40 Prot 78 HC 3,3 AGS Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate. Haddock with vegetables sauc&tomato 4 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
19 635 Kcal 38 Gr 40 Prot 101 HC 8,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate . Pasta with tomato sauce 1-3T-8T Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 606 Kcal 32 Gr 40 Prot 106 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 676 Kcal 30 Gr 15 Prot 79 HC 0,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 688 Kcal 35 Gr 34 Prot 84 HC 0,1 AGS Sopa de fideos c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Huevos revueltos con ensalada Scrambled egg with lettuce 3 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
26 621 Kcal 29 Gr 36 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 615 Kcal 19 Gr 34 Prot 99 HC 2,0 AGS Sopa de fideos c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Tortilla francesa con lechuga Omelette with lettuce 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	28 687 Kcal 34 Gr 36 Prot 104 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 669 Kcal 32 Gr 25 Prot 118 HC 3,4 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 698 Kcal 30 Gr 42 Prot 66 HC 0,5 AGS Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
26 621 Kcal 29 Gr 36 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 615 Kcal 19 Gr 34 Prot 99 HC 2,0 AGS Sopa de fideos c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Tortilla francesa con lechuga Omelette with lettuce 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	28 687 Kcal 34 Gr 36 Prot 104 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 669 Kcal 32 Gr 25 Prot 118 HC 3,4 AGS Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 698 Kcal 30 Gr 42 Prot 66 HC 0,5 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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

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.



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



5 648 Kcal 32 Gr 35 Prot 105 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Filete de pollo al horno con patatas. Baked chicken fillet with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 667 Kcal 19 Gr 23 Prot 100 HC 1,3 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	7 683 Kcal 50 Gr 26 Prot 116 HC 0,2 AGS Macarrones integrales c/tomate y pavo Wholemeal macaroni with tomato&turkey 1-3T-8T-11T Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	1 637 Kcal 30 Gr 33 Prot 104 HC 2,5 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	2 669 Kcal 27 Gr 39 Prot 88 HC 0,6 AGS Sopa de fideos c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
12 Festivo	13 662 Kcal 30 Gr 31 Prot 108 HC 1,9 AGS Crema de verduras frescas. Cream of vegetables 10T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey& tomato slices 3-8 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 656 Kcal 30 Gr 30 Prot 68 HC 2,3 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Lomo al horno con verduras. Pork loin & vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 634 Kcal 30 Gr 40 Prot 94 HC 1,0 AGS Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate. Haddock with vegetables sauc&tomato 4 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
19 635 Kcal 38 Gr 40 Prot 101 HC 8,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate . Pasta with tomato sauce 1-3T-8T Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 606 Kcal 32 Gr 40 Prot 106 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 651 Kcal 33 Gr 47 Prot 86 HC 1,7 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 657 Kcal 20 Gr 40 Prot 78 HC 3,3 AGS Sopa de fideos c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Huevos revueltos con ensalada Scrambled egg with lettuce 3 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
26 61 Kcal 29 Gr 36 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 615 Kcal 19 Gr 34 Prot 99 HC 2,0 AGS Sopa de fideos c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Tortilla francesa con lechuga Omelette with lettuce 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	28 687 Kcal 34 Gr 36 Prot 104 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 676 Kcal 30 Gr 15 Prot 79 HC 0,6 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 688 Kcal 35 Gr 34 Prot 84 HC 0,1 AGS Arroz salteado Sautéed rice Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
29 652 Kcal 32 Gr 25 Prot 118 HC 3,4 AGS Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 698 Kcal 30 Gr 42 Prot 66 HC 0,5 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1	29 652 Kcal 32 Gr 25 Prot 118 HC 3,4 AGS Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	29 652 Kcal 32 Gr 25 Prot 118 HC 3,4 AGS Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 698 Kcal 30 Gr 42 Prot 66 HC 0,5 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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



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



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



5 688 Kcal 29 Gr 32 Prot 96 HC 1,0 AGS Puré de calabaza,puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 606 Kcal 17 Gr 21 Prot 91 HC 1,2 AGS Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	7 603 Kcal 46 Gr 23 Prot 106 HC 0,2 AGS Macarrones integrales c/tomate y pavo Wholemeal macaroni with tomato&turkey 1-3T-8T-11T Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 684 Kcal 26 Gr 29 Prot 99 HC 0,7 AGS Brócoli c/patata cocida y ace.oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 658 Kcal 27 Gr 37 Prot 86 HC 0,9 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
12 Festivo	13 675 Kcal 28 Gr 35 Prot 92 HC 1,9 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo,verde y zanah Stewed organic lentils 1T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey& tomato slices 3-8 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	14 672 Kcal 27 Gr 32 Prot 101 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 674 Kcal 30 Gr 43 Prot 78 HC 1,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken filet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 602 Kcal 26 Gr 40 Prot 97 HC 3,0 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos,pollo,verdura y chorizo Chickpeas with chicken,chorizo&veg. 10T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
19 659 Kcal 34 Gr 36 Prot 92 HC 7,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate . Pasta with tomato sauce 1-3T-8T Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 623 Kcal 29 Gr 37 Prot 97 HC 0,1 AGS Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	21 655 Kcal 30 Gr 28 Prot 102 HC 0,9 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 615 Kcal 27 Gr 14 Prot 72 HC 0,6 AGS Menestra de verduras rehogada. Sauteed vegetables Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette &tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 700 Kcal 28 Gr 40 Prot 69 HC 0,2 AGS Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T Yogur de soja Soy yogurt 8-9 Pan Bread 1
26 638 Kcal 26 Gr 33 Prot 109 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 660 Kcal 17 Gr 32 Prot 116 HC 1,0 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	28 607 Kcal 31 Gr 33 Prot 95 HC 2,7 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 647 Kcal 30 Gr 35 Prot 105 HC 3,3 AGS Lentejas c/zanah,cebolla Home-style lentils 1T-10T Tortilla de calabacin c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 635 Kcal 27 Gr 38 Prot 60 HC 0,4 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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



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 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



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



5 667 Kcal 32 Gr 35 Prot 106 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 689 Kcal 19 Gr 19 Prot 115 HC 1,1 AGS Verdura rehogada sin legumbre Sautéed vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	7 614 Kcal 47 Gr 16 Prot 122 HC 0,2 AGS Pasta sin gluten con salsa de tomate G/f pasta with tomato sauce Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	1 637 Kcal 30 Gr 33 Prot 104 HC 2,5 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	2 679 Kcal 40 Gr 36 Prot 98 HC 3,6 AGS Sopa de fideos sin gluten G/f soup Merluza al horno con verduritas Hake fillet & vegetables 4-5T-6T T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1 Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauca&tomato 4 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1 Jornada de la HISPANIDAD
12 Festivo	13 669 Kcal 26 Gr 27 Prot 106 HC 3,0 AGS Crema de verduras frescas. Cream of vegetables 10T Tortilla francesa con lechuga y maíz. Tuna omelett & salad 3 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 625 Kcal 33 Gr 48 Prot 110 HC 1,5 AGS Verdura rehogada sin legumbre Sautéed vegetables Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 664 Kcal 30 Gr 29 Prot 91 HC 5,4 AGS Sopa de fideos sin gluten G/f soup Huevos revueltos con ensalada Scrambled egg with lettuce 3 T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
19 679 Kcal 38 Gr 35 Prot 97 HC 8,0 AGS Pasta sin gluten c/salsa de tomate y queso G/f pasta with tomato sauce and cheese 2 Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 619 Kcal 26 Gr 42 Prot 98 HC 2,9 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Tortilla francesa c/calabacín Omelette with zucchini 3 T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 612 Kcal 28 Gr 20 Prot 120 HC 0,5 AGS Verdura rehogada sin legumbre Sautéed vegetables Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 615 Kcal 34 Gr 31 Prot 93 HC 2,5 AGS Arroz salteado Sautéed rice Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
26 621 Kcal 29 Gr 36 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 694 Kcal 30 Gr 27 Prot 102 HC 1,8 AGS Sopa de fideos sin gluten G/f soup Tortilla francesa con lechuga Omelette with lettuce 3 T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	28 687 Kcal 33 Gr 33 Prot 109 HC 2,7 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con arroz saltado. Pork loin in sauce with rice Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 669 Kcal 32 Gr 25 Prot 118 HC 3,4 AGS Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 626 Kcal 29 Gr 38 Prot 75 HC 2,8 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables T 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

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 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



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



5 688 Kcal 29 Gr 32 Prot 96 HC 1,0 AGS Puré de calabaza,puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 632 Kcal 25 Gr 27 Prot 101 HC 1,2 AGS Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	7 668 Kcal 31 Gr 39 Prot 106 HC 1,1 AGS Macarrones integrales a la carbonara (nata y pavo) Wholemeal macaroni carbonara 1-2-3T-7T-8-11T Abadejo a la plancha con lechuga y maíz Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 684 Kcal 26 Gr 29 Prot 99 HC 0,7 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 683 Kcal 27 Gr 34 Prot 94 HC 3,0 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
12 Festivo	13 601 Kcal 36 Gr 41 Prot 102 HC 1,9 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo,verde y zanah Stewed organic lentils 1T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey& tomato slices 3-8 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	14 672 Kcal 27 Gr 32 Prot 101 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 674 Kcal 30 Gr 43 Prot 78 HC 1,6 AGS Brócoli c/patata cocida y ace.oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 627 Kcal 25 Gr 38 Prot 105 HC 5,2 AGS Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauc&tomato 4 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
19 684 Kcal 35 Gr 37 Prot 96 HC 7,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate y queso. Pasta with tomato sauce and cheese 1-2-3T-8T Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 649 Kcal 37 Gr 43 Prot 107 HC 0,1 AGS Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	21 655 Kcal 30 Gr 28 Prot 102 HC 0,9 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 615 Kcal 27 Gr 14 Prot 72 HC 0,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken filet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 613 Kcal 25 Gr 40 Prot 75 HC 2,4 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos,pollo,verdura y chorizo Chickpeas with chicken,chorizo&veg. 10T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
26 684 Kcal 27 Gr 34 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 686 Kcal 25 Gr 38 Prot 126 HC 1,0 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	28 607 Kcal 31 Gr 33 Prot 95 HC 2,7 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 647 Kcal 30 Gr 35 Prot 105 HC 3,3 AGS Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette &tomato slice 3 Lentejas c/zanah,cebolla Home-style lentils 1T-10T Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 660 Kcal 26 Gr 35 Prot 68 HC 2,6 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Abadejo al horno c/lechuga y tomate Fish with salad 4 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



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 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



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



5 688 Kcal 29 Gr 32 Prot 96 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 632 Kcal 25 Gr 27 Prot 101 HC 1,2 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	7 665 Kcal 33 Gr 37 Prot 108 HC 1,8 AGS Macarrones integrales a la carbonara (nata y pavo) Wholemeal macaroni carbonara 1-2-3T-7T-8-11T F. pollo al horno c/lechuga y maíz Chicken fillet with salad Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 684 Kcal 26 Gr 29 Prot 99 HC 0,7 AGS 661 Kcal 27 Gr 30 Prot 94 HC 2,3 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	9 603 Kcal 31 Gr 34 Prot 94 HC 5,0 AGS 625 Kcal 24 Gr 32 Prot 88 HC 2,6 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
12 Festivo Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	13 601 Kcal 36 Gr 41 Prot 102 HC 1,9 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo, verde y zanah. Stewed organic lentils 1T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey & tomato slices 3-8 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	14 668 Kcal 26 Gr 13 Prot 99 HC 0,2 AGS Macarrones integrales a la carbonara (nata y pavo) Wholemeal macaroni carbonara 1-2-3T-7T-8-11T F. pollo al horno c/lechuga y maíz Chicken fillet with salad Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 674 Kcal 30 Gr 43 Prot 78 HC 1,6 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 627 Kcal 25 Gr 38 Prot 105 HC 5,2 AGS Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Lomo al horno con rodaja de tomate. Pork loin & tomato Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
19 640 Kcal 33 Gr 27 Prot 96 HC 3,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate y queso. Pasta with tomato sauce and cheese 1-2-3T-8T Huevos revueltos con ens. lechuga y zanah. Scrambled eggs with salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 649 Kcal 37 Gr 43 Prot 107 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada y leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	21 655 Kcal 30 Gr 28 Prot 102 HC 0,9 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Hamburguesa vegetal con rod. tomate Veggie burger with tomato slice 1-8 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 615 Kcal 27 Gr 14 Prot 72 HC 0,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 706 Kcal 28 Gr 30 Prot 78 HC 3,5 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, pollo, verdura y chorizo Chickpeas with chicken, chorizo & veg. 10T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1
26 647 Kcal 30 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS Risotto de champiñones sin lácteos Mushroom risotto Pollo al horno c/lechuga y zanahoria Baked chicken fillet with lettuce and carrot Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 686 Kcal 25 Gr 38 Prot 126 HC 1,0 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit & milk 2 Pan Bread 1	28 607 Kcal 31 Gr 33 Prot 95 HC 2,7 AGS Coliflor c/alíño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 647 Kcal 30 Gr 35 Prot 105 HC 3,3 AGS Tortilla de patata con rod. de tomate. Omelette & tomato slice 3 Lentejas c/zanah., cebolla Home-style lentils 1T-10T Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette & salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 660 Kcal 26 Gr 35 Prot 68 HC 2,6 AGS Lacón a la plancha con lechuga y tomate Grilled fillet of pork with lettuce and tomato Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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

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



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



Paella Valenciana con verduras [Vegetable paella](#)
paella [107](#)

Huevos revueltos c/rod.tomate [Madecque with scrambled eggs&tomato](#) [3](#)

Yogur Yoghurt [2](#)

Pan Bread [1](#)

16 704 Kcal 18 Gr 25 Prot 104 HC 2,5 AGS

Sopa de cocido c/fideo integral s/carne.
Stew soup with organic noodles [1-3T-8T-10T-11T](#)

Cocido completo sin carne (garbanzos y
verdura) Chickpeas with vegetables

Yogur Yoghurt [2](#)

Pan Bread [1](#)

23 639 Kcal 25 Gr 27 Prot 102 HC 2,3 AGS
Lentejas a la Castellana. Home-style lentils
1T-10T

Verdura rehogada Sautéed vegetables

Yogur Yoghurt 2

Pan Bread 1

30 671 Kcal 33 Gr 19 Prot 91 HC 2,2 AGS

Hamburg, vegetal con patatas Veggie burger
with potatoes 1-8

Yogur Yoghurt 2

Pan Bread 1

7 Temporada

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



DÍA PROTEÍNA VEGETAL

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

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



5 688 Kcal 29 Gr 32 Prot 96 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 632 Kcal 25 Gr 27 Prot 101 HC 1,2 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	7 699 Kcal 41 Gr 22 Prot 109 HC 1,2 AGS Macarrones integrales a la carbonara (nata y pavo) Wholemeal macaroni carbonara 1-2-3T-7T-8-11T Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	1 661 Kcal 27 Gr 30 Prot 94 HC 2,3 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamonicitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	2 79 Kcal 33 Gr 26 Prot 89 HC 2,2 AGS Sopa de cocido c/fideo integral.s/cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1 DÍA PROTEÍNA VEGETAL
12 Festivo Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	6 632 Kcal 25 Gr 27 Prot 101 HC 1,2 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	7 699 Kcal 41 Gr 22 Prot 109 HC 1,2 AGS Macarrones integrales a la carbonara (nata y pavo) Wholemeal macaroni carbonara 1-2-3T-7T-8-11T Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	8 684 Kcal 26 Gr 29 Prot 99 HC 0,7 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1 DÍA PROTEÍNA VEGETAL	9 683 Kcal 27 Gr 34 Prot 94 HC 3,0 AGS Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauc&tomato 4 Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1 Jornada de la HISPANIDAD
12 Festivo Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	13 601 Kcal 36 Gr 41 Prot 102 HC 1,9 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo, verde y zanah. Stewed organic lentils 1T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey& tomato slices 3-8 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1	14 672 Kcal 27 Gr 32 Prot 101 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	15 674 Kcal 30 Gr 43 Prot 78 HC 1,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken fillet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	16 621 Kcal 28 Gr 28 Prot 105 HC 2,7 AGS Sopa de cocido c/fideo integral.s/cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1 DÍA PROTEÍNA VEGETAL
19 684 Kcal 35 Gr 37 Prot 96 HC 7,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate y queso. Pasta with tomato sauce and cheese 1-2-3T-8T Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	20 649 Kcal 37 Gr 43 Prot 107 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1 DÍA PROTEÍNA VEGETAL	21 655 Kcal 30 Gr 28 Prot 102 HC 0,9 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	22 615 Kcal 27 Gr 14 Prot 72 HC 0,6 AGS Menestra de verduras rehogada. Sauteed vegetables Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	23 625 Kcal 28 Gr 37 Prot 77 HC 4 Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1 DÍA PROTEÍNA VEGETAL
26 684 Kcal 27 Gr 34 Prot 120 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	27 640 Kcal 34 Gr 31 Prot 126 HC 0,6 AGS Sopa de cocido c/fideo integral.s/cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan Bread 1 DÍA PROTEÍNA VEGETAL	28 667 Kcal 29 Gr 33 Prot 94 HC 1,2 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Merluza al horno con coús-coús Baked hake fillet with couscous 1-4-5T-6T-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan Integral Bread 1	29 647 Kcal 30 Gr 35 Prot 105 HC 3,3 AGS Lentejas c/zanah., cebolla Home-style lentils 1T-10T Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan Bread 1	30 660 Kcal 26 Gr 35 Prot 68 HC 2,6 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables Yogur Yoghurt 2 Pan Bread 1 DÍA PROTEÍNA VEGETAL

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 nutricionalmente, según la ingesta diaria recomendada por: Ana María Pérez Viquez, R. Ramírez Cal. (A)A000387, Departamento de 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



5 659 Kcal 28 Gr 29 Prot 89 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	6 619 Kcal 28 Gr 26 Prot 90 HC 1,3 AGS Alubias b.c./zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	7 670 Kcal 41 Gr 18 Prot 103 HC 1,3 AGS Macarrones integrales a la carbonara (nata y pavo) Wholemeal macaroni carbonara 1-2-3T-7T-8-11T Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	8 676 Kcal 30 Gr 28 Prot 89 HC 0,8 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	9 675 Kcal 30 Gr 34 Prot 83 HC 3,4 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
12 Festivo	13 628 Kcal 40 Gr 42 Prot 92 HC 2,1 AGS Lentejas eco.c/pimiento rojo, verde y zanah. Stewed organic lentils 1T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey& tomato slices 3-8 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	14 641 Kcal 26 Gr 29 Prot 95 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	15 664 Kcal 34 Gr 43 Prot 66 HC 1,7 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	16 623 Kcal 29 Gr 38 Prot 95 HC 5,7 AGS Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate. Haddock with vegetables sauce&tomato 4 Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
19 654 Kcal 35 Gr 34 Prot 88 HC 8,0 AGS Macarrones integrales c/ tomate y queso. Pasta with tomato sauce and cheese 1-2-3T-8T Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	20 657 Kcal 42 Gr 43 Prot 97 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín saltado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	21 623 Kcal 29 Gr 25 Prot 95 HC 1,0 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	22 689 Kcal 31 Gr 11 Prot 59 HC 0,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero c/ens. Chicken filet with salad 1 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	23 610 Kcal 31 Gr 37 Prot 64 HC 2,6 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Garbanzos, pollo, verdura y chorizo Chickpeas with chicken, chorizo&veg. 10T Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
26 665 Kcal 27 Gr 31 Prot 115 HC 1,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	27 688 Kcal 28 Gr 38 Prot 118 HC 1,1 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and veg Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	28 679 Kcal 30 Gr 30 Prot 87 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	29 645 Kcal 34 Gr 35 Prot 95 HC 3,6 AGS Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	30 639 Kcal 30 Gr 35 Prot 55 HC 2,8 AGS Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
26 665 Kcal 27 Gr 31 Prot 115 HC 1,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	27 688 Kcal 28 Gr 38 Prot 118 HC 1,1 AGS Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and veg Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	28 679 Kcal 30 Gr 30 Prot 87 HC 3,0 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con coús-coús Pork loin in sauce with coús-coús 1-8T-11T Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	29 645 Kcal 34 Gr 35 Prot 95 HC 3,6 AGS Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	30 639 Kcal 30 Gr 35 Prot 55 HC 2,8 AGS Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T 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

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



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



5 690 Kcal 26 Gr 27 Prot 81 HC 1,0 AGS Puré de calabaza, puerro y zanahoria. Vegetables cream Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	6 653 Kcal 26 Gr 24 Prot 82 HC 1,2 AGS Alubias b.c/zanah., cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables Tortilla de calabacín con lechuga y zanahoria. Omelett & lettuce and carrot 3 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	7 689 Kcal 37 Gr 10 Prot 76 HC 1,2 AGS Pasta sin gluten a la carbonara con pavo Organic macaron carbonara with turkey 2-7T-8 Palometa con salsa de tomate y lechuga y maíz. Fish with tomato sauce&salad 4-6T Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	1 682 Kcal 28 Gr 27 Prot 76 HC 2,3 AGS Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream Jamonicitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	2 668 Kcal 34 Gr 22 Prot 74 HC 2,4 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Albóndigas de soja a la jardinera. Soya meatballs in sauce with vegetables 8 Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
12 Festivo	13 652 Kcal 36 Gr 31 Prot 94 HC 1,7 AGS Crema de verduras frescas. Vegetable cream 10T Tortilla de pavo c/lechuga y maíz. Omelette with turkey& tomato slices 3-8 Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	14 674 Kcal 24 Gr 26 Prot 86 HC 0,2 AGS Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	8 605 Kcal 27 Gr 25 Prot 81 HC 0,7 AGS Brócoli c/patata cocida y ace. oliva y pimentón Sautéed broccoli with garlic Garbanzos guisados con verduras. Chickpeas stewed with vegetables Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	9 604 Kcal 28 Gr 31 Prot 76 HC 3,0 AGS Jornada de la Hispanidad Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauce&tomato 4 Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
19 614 Kcal 31 Gr 28 Prot 97 HC 7,0 AGS Pasta sin gluten con tomate y queso G/f pasta with tomato & cheese 2 Sardinias en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	20 670 Kcal 38 Gr 39 Prot 88 HC 0,1 AGS Crema de patata, acelgas y puerro. Cream of vegetables Hamburguesa de soja c/calabacín salteado. Soya burger with zucchini 8T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	21 657 Kcal 27 Gr 22 Prot 86 HC 0,9 AGS Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	15 610 Kcal 32 Gr 40 Prot 65 HC 1,6 AGS Judías verdes rehogadas con cachelos. Sautéed green beans with potatoes 10T Milanesa de pollo casero s/g c/ens. Chicken fillet with salad Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	16 611 Kcal 35 Gr 27 Prot 91 HC 5,0 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup Garbanzos, pollo, verdura y chorizo Chickpeas with chicken, chorizo&veg. 10T Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
26 686 Kcal 24 Gr 28 Prot 105 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	27 630 Kcal 34 Gr 25 Prot 103 HC 0,6 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	28 708 Kcal 27 Gr 25 Prot 84 HC 2,5 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con arroz saltado. Pork loin in sauce with rice Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	22 636 Kcal 28 Gr 10 Prot 54 HC 0,6 AGS Menestra de verduras rehogada. Sautéed vegetables Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette & tomato slice 3 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	23 662 Kcal 32 Gr 24 Prot 66 HC 2,2 AGS Arroz salteado Sautéed rice Merluza al ajillo c/lechuga y tomate. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T Yogur Yoghurt 2 Pan sin gluten G/f bread
26 686 Kcal 24 Gr 28 Prot 105 HC 0,0 AGS Risotto de champiñones Mushroom risotto 2 Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	27 630 Kcal 34 Gr 25 Prot 103 HC 0,6 AGS Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten-free noodle soup Cocido de garbanzos, pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T Fruta de temporada y leche Fruit&milk 2 Pan sin gluten G/f bread	28 708 Kcal 27 Gr 25 Prot 84 HC 2,5 AGS Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower Lomo asado fresco con arroz saltado. Pork loin in sauce with rice Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	29 689 Kcal 30 Gr 22 Prot 105 HC 3,0 AGS Pasta sin gluten salteada G/f sautéed pasta Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Courgette omelette&salad 3 Fruta de temporada Fruit Pan sin gluten G/f bread	30 681 Kcal 27 Gr 32 Prot 50 HC 2,6 AGS Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables 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

Manéjese valoraciones nutricionales, según la ingesta diaria recomendada por el Departamento de 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