

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



<p>5 664 Kcal 31 Gr 36 Prot 104 HC 1,0 AGS</p> <p>Puré de calabacín y puerro. Vegetables cream</p> <p>agout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>6 698 Kcal 31 Gr 28 Prot 95 HC 1,3 AGS</p> <p>Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables</p> <p>Salmón al limón c/verduritas. Lemon salmon with veg 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>7 659 Kcal 44 Gr 40 Prot 116 HC 1,4 AGS</p> <p>Macarrones int.c/tomate y queso. Wholemeal pasta w.tomato&cheese 1-2-3T-8T-11T</p> <p>Tortilla de espinacas c/lechuga y zanah. Spinach Tortilla w/salad 3</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>1 644 Kcal 33 Gr 37 Prot 92 HC 4,8 AGS</p> <p>Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream</p> <p>Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>2 629Kcal 28 Gr 28 Prot 128 HC 0,6 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral.s/cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T</p> <p>Cocido de garbanzos.pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>12 Festivo</p>	<p>13 669 Kcal 24 Gr 33 Prot 102 HC 3,0 AGS</p> <p>Lentejas eco.c/pimiento rojo,verde y zanah Stewed organic lentils 1T</p> <p>Huevos revueltos c/queso y ens. Scrambled eggs&cheese and salad 2-3</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS</p> <p>Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables</p> <p>Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>8 684 Kcal 32 Gr 36 Prot 100 HC 3,1 AGS</p> <p>Jornada de la Hispanidad</p> <p>Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken</p> <p>Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauca&rod.tomate</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p>
<p>19 658 Kcal 38 Gr 38 Prot 115 HC 8,0 AGS</p> <p>Pasta integral al ajillo. Organic pasta with garlic 1-3T-8T-11T</p> <p>Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>20 606 Kcal 26 Gr 46 Prot 135 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables</p> <p>Guiso tradicional de judías blancas. Stewed white beans with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS</p> <p>Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce</p> <p>Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>15 672 Kcal 35 Gr 48 Prot 82 HC 4,0 AGS</p> <p>Judías verdes rehog. Green beans 10T</p> <p>Milanesa de pollo casero c/puré de patata. Chicken filet with mashed potatoes 1-13</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>16 696 Kcal 28 Gr 28 Prot 128 HC 0,6 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral.s/cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T</p> <p>Cocido de garbanzos.pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 638 Kcal 30 Gr 36 Prot 132 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín y queso. Zucchini and cheese risotto 2</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 696 Kcal 28 Gr 28 Prot 128 HC 0,6 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral.s/cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T</p> <p>Cocido de garbanzos.pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 635 Kcal 40 Gr 27 Prot 68 HC 0,9 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sauteed cauliflower</p> <p>Merluza al horno c/ens.de.tomate. Baked hake fillet with tomato 4-5T-6T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>22 607 Kcal 32 Gr 29 Prot 88 HC 3,3 AGS</p> <p>Guisantes rehogados con zanahoria. Sautéed green peas with carrot</p> <p>Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette &tomato slice 3</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>23 601 Kcal 27 Gr 38 Prot 97 HC 0,2 AGS</p> <p>Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Merluza al ajillo c/lechuga y remolacha. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 638 Kcal 30 Gr 36 Prot 132 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín y queso. Zucchini and cheese risotto 2</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 696 Kcal 28 Gr 28 Prot 128 HC 0,6 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral.s/cerdo Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-11T</p> <p>Cocido de garbanzos.pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 635 Kcal 40 Gr 27 Prot 68 HC 0,9 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sauteed cauliflower</p> <p>Merluza al horno c/ens.de.tomate. Baked hake fillet with tomato 4-5T-6T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>29 617 Kcal 48 Gr 43 Prot 118 HC 4,0 AGS</p> <p>Lentejas c/zanah,cebolla Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Zucchini omelette with salad 3</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>30 619 Kcal 26 Gr 35 Prot 87 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables</p> <p>Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>

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



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



<p>5 656 Kcal 28 Gr 30 Prot 87 HC 1,0 AGS</p> <p>Puré de calabacín y puerro. Vegetables cream</p> <p>Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>6 611 Kcal 33 Gr 25 Prot 75 HC 1,3 AGS</p> <p>Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables</p> <p>Salmón al limón c/verduritas. Lemon salmon with veg</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>7 643 Kcal 40 Gr 30 Prot 79 HC 1,4 AGS</p> <p>Pasta sin gluten c/salsa de tomate y queso G/f pasta with tomato sauce and cheese</p> <p>Tortilla de espinacas c/lechuga y zanah. Spinach Tortilla w/salad</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>1 658 Kcal 34 Gr 33 Prot 71 HC 4,8 AGS</p> <p>Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream</p> <p>Jamonicitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad</p> <p>Yogur Yoghurt</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>2 668 Kcal 29 Gr 24 Prot 111 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>
<p>12</p> <p>Festivo</p>	<p>13 615 Kcal 25 Gr 23 Prot 92 HC 2,8 AGS</p> <p>Crema de verduras frescas. Vegetable cream</p> <p>Huevos revueltos c/queso y ens. Scrambled eggs&cheese and salad</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>14 641 Kcal 26 Gr 29 Prot 95 HC 0,2 AGS</p> <p>Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables</p> <p>Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>8 697 Kcal 33 Gr 32 Prot 79 HC 3,1 AGS</p> <p>Jornada de la Hispanidad</p> <p>Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken</p> <p>Abadejo a la castellana c/rod.tomate. Haddock with vegetables sauce</p> <p>Yogur Yoghurt</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p>
<p>19 648 Kcal 26 Gr 30 Prot 102 HC 8,0 AGS</p> <p>Pasta sin gluten al ajillo G/f sautéed pasta with garlic</p> <p>Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>20 619 Kcal 27 Gr 43 Prot 115 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables</p> <p>Guiso tradicional de judías blancas. Stewed white beans with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>21 623 Kcal 29 Gr 25 Prot 95 HC 1,0 AGS</p> <p>Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce</p> <p>Pollo a la finas hierbas c/verduritas Chicken with Fine Herbs with veg</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>22 620 Kcal 33 Gr 26 Prot 68 HC 3,3 AGS</p> <p>Guisantes rehogados con zanahoria. Sautéed green peas with carrot</p> <p>Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette &tomato slice</p> <p>Yogur Yoghurt</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>16 684 Kcal 35 Gr 27 Prot 112 HC 3,1 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Garbanzos,pollo,verdura y chorizo Chickpeas with chicken,chorizo&veg.</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>
<p>26 630 Kcal 26 Gr 30 Prot 115 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín y queso. Zucchini and cheese risotto</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>27 618 Kcal 29 Gr 24 Prot 111 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>28 677 Kcal 31 Gr 23 Prot 52 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sauteed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>29 667 Kcal 48 Gr 26 Prot 100 HC 3,9 AGS</p> <p>Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed</p> <p>Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Zucchini omelette with salad</p> <p>Yogur Yoghurt</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>23 632 Kcal 32 Gr 23 Prot 85 HC 0,1 AGS</p> <p>Arroz salteado Sauteed rice</p> <p>Merluza al ajillo c/lechuga y remolacha. Hake with garlic and parsley and salad</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>
<p>26 630 Kcal 26 Gr 30 Prot 115 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín y queso. Zucchini and cheese risotto</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>27 618 Kcal 29 Gr 24 Prot 111 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>28 677 Kcal 31 Gr 23 Prot 52 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sauteed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>29 667 Kcal 48 Gr 26 Prot 100 HC 3,9 AGS</p> <p>Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed</p> <p>Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Zucchini omelette with salad</p> <p>Yogur Yoghurt</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>	<p>30 632 Kcal 27 Gr 31 Prot 67 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables</p> <p>Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan sin gluten G/f bread</p>

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



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



<p>5 664 Kcal 31 Gr 36 Prot 104 HC 1,0 AGS</p> <p>Puré de calabacín y puerro. Vegetables cream</p> <p>Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>6 666 Kcal 28 Gr 36 Prot 93 HC 1,1 AGS</p> <p>Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables</p> <p>Salmón al limón c/verduras. Lemon salmon with veg 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>7 651 Kcal 43 Gr 36 Prot 96 HC 1,4 AGS</p> <p>Pasta sin gluten c/salsa de tomate y queso G/f pasta with tomato sauce and cheese 2</p> <p>Pollo al horno c/lechuga y zanahoria Baked chicken fillet with lettuce and carrot</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>1 644 Kcal 33 Gr 37 Prot 92 HC 4,8 AGS</p> <p>Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream</p> <p>Jamonicos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>2 605 Kcal 28 Gr 28 Prot 131 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>12</p> <p>Festivo</p>	<p>13 640 Kcal 36 Gr 29 Prot 121 HC 0,3 AGS</p> <p>Lentejas eco.c/pimiento rojo,verde y zanah Stewed organic lentils 1T</p> <p>Hamburguesa vegetal c/ensalada. Veggie burger&salad 1-8</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS</p> <p>Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables</p> <p>Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>8 684 Kcal 32 Gr 36 Prot 100 HC 3,1 AGS</p> <p>Jornada de la Hispanidad</p> <p>Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken</p> <p>Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauc&tomato 4</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p>
<p>19 656 Kcal 29 Gr 36 Prot 119 HC 8,0 AGS</p> <p>Pasta sin gluten al ajillo G/f sautéed pasta with garlic</p> <p>Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>20 606 Kcal 26 Gr 46 Prot 135 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables</p> <p>Guiso tradicional de judías blancas. Stewed white beans with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS</p> <p>Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce</p> <p>Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>15 672 Kcal 35 Gr 48 Prot 82 HC 4,0 AGS</p> <p>Judías verdes rehog. Green beans 10T</p> <p>Milanesa de pollo casero c/puré de patata. Chicken fillet with mashed potatoes 1-13</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>16 671 Kcal 34 Gr 30 Prot 132 HC 3,1 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Garbanzos,pollo,verdura y chorizo Chickpeas with chicken,chorizo&veg. 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 638 Kcal 30 Gr 36 Prot 132 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín y queso. Zucchini and cheese risotto 2</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 605 Kcal 28 Gr 28 Prot 131 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 685 Kcal 34 Gr 29 Prot 69 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sauteed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>22 680 Kcal 28 Gr 23 Prot 73 HC 2,8 AGS</p> <p>Guisantes rehogados con zanahoria. Sautéed green peas with carrot</p> <p>Hamburguesa vegetal con rod.tomate Veggie burger with tomato slice 1-8</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>23 601 Kcal 27 Gr 38 Prot 97 HC 0,2 AGS</p> <p>Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Merluza al ajillo c/lechuga y remolacha. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 638 Kcal 30 Gr 36 Prot 132 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín y queso. Zucchini and cheese risotto 2</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 605 Kcal 28 Gr 28 Prot 131 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 685 Kcal 34 Gr 29 Prot 69 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sauteed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>29 608 Kcal 40 Gr 41 Prot 91 HC 3,4 AGS</p> <p>Lentejas c/zanah,cebolla Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Merluza al horno c/lechuga y maíz. Baked hake fillet with salad 4-5T-6T</p> <p>Yogur Yoghurt 2</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>30 619 Kcal 26 Gr 35 Prot 87 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables</p> <p>Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>

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



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



<p>5 664 Kcal 31 Gr 36 Prot 104 HC 1,0 AGS</p> <p>Puré de calabacín y puerro. Vegetables cream</p> <p>Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>6 666 Kcal 28 Gr 36 Prot 93 HC 1,1 AGS</p> <p>Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables</p> <p>Salmón al limón c/verduras. Lemon salmon with veg 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>7 637 Kcal 42 Gr 37 Prot 118 HC 1,1 AGS</p> <p>Pasta sin gluten con salsa de tomate G/f pasta with tomato sauce</p> <p>Pollo al horno c/lechuga y zanahoria Baked chicken fillet with lettuce and carrot</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>1 617 Kcal 34 Gr 40 Prot 83 HC 2,5 AGS</p> <p>Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream</p> <p>Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>2 605 Kcal 28 Gr 28 Prot 131 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>12</p> <p>Festivo</p>	<p>13 640 Kcal 36 Gr 29 Prot 121 HC 0,3 AGS</p> <p>Lentejas eco.c/pimiento rojo,verde y zanah Stewed organic lentils 1T</p> <p>Hamburguesa vegetal c/ensalada. Veggie burger&salad 1-8</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS</p> <p>Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables</p> <p>Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>8 656 Kcal 33 Gr 39 Prot 91 HC 0,8 AGS</p> <p>Jornada de la Hispanidad</p> <p>Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken</p> <p>Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables saucetomato 4</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p>
<p>19 656 Kcal 29 Gr 36 Prot 119 HC 8,0 AGS</p> <p>Pasta sin gluten al ajillo G/f sautéed pasta with garlic</p> <p>Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>20 606 Kcal 26 Gr 46 Prot 135 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables</p> <p>Guiso tradicional de judías blancas. Stewed white beans with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS</p> <p>Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce</p> <p>Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>15 644Kcal 36 Gr 51 Prot 73 HC 1,6 AGS</p> <p>Judías verdes rehog. Green beans 10T</p> <p>Milanesa de pollo casero c/puré de patata. Chicken fillet with mashed potatoes 1-13</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>16 671 Kcal 34 Gr 30 Prot 132 HC 3,1 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Garbanzos,pollo,verdura y chorizo Chickpeas with chicken,chorizo&veg. 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 610 Kcal 29 Gr 36 Prot 128 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín (sin lácteos) Zucchini risotto</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 605 Kcal 28 Gr 28 Prot 131 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 685 Kcal 34 Gr 29 Prot 69 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>22 652 Kcal 29 Gr 26 Prot 64 HC 0,5 AGS</p> <p>Guisantes rehogados con zanahoria. Sautéed green peas with carrot</p> <p>Hamburguesa vegetal con rod.tomate Veggie burger with tomato slice 1-8</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>23 601 Kcal 27 Gr 38 Prot 97 HC 0,2 AGS</p> <p>Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Merluza al ajillo c/lechuga y remolacha. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 610 Kcal 29 Gr 36 Prot 128 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín (sin lácteos) Zucchini risotto</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 605 Kcal 28 Gr 28 Prot 131 HC 0,9 AGS</p> <p>Sopa de cocido con fideos sin gluten Gluten free noodle soup</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 685 Kcal 34 Gr 29 Prot 69 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>29 680 Kcal 40 Gr 44 Prot 82 HC 1,1 AGS</p> <p>Lentejas c/zanah,cebolla Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Merluza al horno c/lechuga y maíz. Baked hake fillet with salad 4-5T-6T</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>30 619 Kcal 26 Gr 35 Prot 87 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables</p> <p>Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>

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



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



<p>5 664 Kcal 31 Gr 36 Prot 104 HC 1,0 AGS</p> <p>Puré de calabacín y puerro. Vegetables cream</p> <p>Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>6 698 Kcal 31 Gr 28 Prot 95 HC 1,3 AGS</p> <p>Alubias b.c/zanah.,cebolla y pimiento. stewed white beans with vegetables</p> <p>Salmón al limón c/verduras. Lemon salmon with veg 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>7 607 Kcal 43 Gr 41 Prot 100 HC 1,1 AGS</p> <p>Macarrones integrales c/ tomate . Pasta with tomato sauce 1-3T-8T</p> <p>Tortilla de espinacas c/lechuga y zanah. Spinach Tortilla w/salad 3</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>1 617 Kcal 34 Gr 40 Prot 83 HC 2,5 AGS</p> <p>Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream</p> <p>Jamoncitos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>2 636 Kcal 18 Gr 35 Prot 127 HC 1,1 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>12 Festivo</p>	<p>13 675 Kcal 26 Gr 34 Prot 98 HC 3,1 AGS</p> <p>Lentejas eco.c/pimiento rojo,verde y zanah Stewed organic lentils 1T</p> <p>Huevos revueltos c/ensalada Scrambled egg with salad 3</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>14 649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS</p> <p>Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables</p> <p>Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>8 656 Kcal 33 Gr 39 Pro 91 HC 0,8 AGS</p> <p>Jornada de la Hispanidad</p> <p>Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken</p> <p>Abadejo a la castellana c/rod.tomate Haddock with vegetables sauca&tomato</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p>
<p>19 658 Kcal 38 Gr 38 Prot 115 HC 8,0 AGS</p> <p>Pasta integral al ajillo. Organic pasta with garlic 1-3T-8T-11T</p> <p>Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>20 606 Kcal 26 Gr 46 Prot 135 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables</p> <p>Guiso tradicional de judías blancas. Stewed white beans with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>21 631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS</p> <p>Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce</p> <p>Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>15 664 Kcal 36 Gr 51 Prot 73 HC 1,6 AGS</p> <p>Judías verdes rehog. Green beans 10T</p> <p>Milanesa de pollo casero c/puré de patata. Chicken filet with mashed potatoes 1-13</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>16 602 Kcal 24 Gr 38 Prot 128 HC 3,3 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T</p> <p>Garbanzos,pollo,verdura y chorizo Chickpeas with chicken,chorizo&veg. 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 610 Kcal 29 Gr 36 Prot 128 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín (sin lácteos) Zucchini risotto</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 636 Kcal 18 Gr 35 Prot 127 HC 1,1 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 685 Kcal 34 Gr 29 Prot 69 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>22 679 Kcal 33 Gr 32 Prot 79 HC 1,0 AGS</p> <p>Guisantes rehogados con zanahoria. Sautéed green peas with carrot</p> <p>Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette &tomato slice 3</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>23 601 Kcal 27 Gr 38 Prot 97 HC 0,2 AGS</p> <p>Lentejas a la Castellana. Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Merluza al ajillo c/lechuga y remolacha. Hake with garlic and parsley and salad 4-5T-6T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>
<p>26 610 Kcal 29 Gr 36 Prot 128 HC 0,0 AGS</p> <p>Risotto de calabacín (sin lácteos) Zucchini risotto</p> <p>Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>27 636 Kcal 18 Gr 35 Prot 127 HC 1,1 AGS</p> <p>Sopa de cocido c/fideo integral. Stew soup with organic noodles 1-3T-8T-10T-11T</p> <p>Cocido de garbanzos,pollo y verdura. Chickpeas with chicken and vegetables 10T</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>28 685 Kcal 34 Gr 29 Prot 69 HC 2,3 AGS</p> <p>Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower</p> <p>Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Integral Bread 1</p>	<p>29 689 Kcal 49 Gr 46 Prot 109 HC 1,7 AGS</p> <p>Lentejas c/zanah,cebolla Home-style lentils 1T-10T</p> <p>Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Zucchini omelette with salad 3</p> <p>Yogur de soja Soy yogurt 8-9</p> <p>Pan Bread 1</p>	<p>30 619 Kcal 26 Gr 35 Prot 87 HC 0,5 AGS</p> <p>Crema terrorífica de calabaza. Cream of vegetables</p> <p>Caldereta de pavo embrujada c/patatas. Chicken ragout with vegetables</p> <p>Fruta de temporada Fruit</p> <p>Pan Bread 1</p>

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 Agencia Food & Drug Administration (FDA) y el 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



www.colectividadeschabe.com

Lunes/Monday



Martes/Tuesday



Miércoles/Wednesday



Jueves/Thursday



Viernes/Friday



1	644 Kcal 33 Gr 37 Prot 92 HC 4,8 AGS	Crema suave calabaza y zanahoria eco. Pumpkin and carrot cream	2	670 Kcal 37 Gr 28 Prot 105 HC 1,1 AGS	Sopa de fideos sin gluten G/f soup
		Jamonicos de pollo asados c/lechuga y maíz. Chicken drumsticks with salad			Merluza al horno con ensalada Baked hake fillet with salad 4-5T-6T
		Yogur Yoghurt 2			Fruta de temporada Fruit
		Pan Bread 1			Pan Bread 1



5	664 Kcal 31 Gr 36 Prot 104 HC 1,0 AGS	Puré de calabacín y puerro. Vegetables cream	6	620 Kcal 31 Gr 24 Prot 111 HC 1,1 AGS	Verdura rehogada sin legumbre Sautéed vegetables
		Ragout de ternera c/patatas dado. Veal ragout with potatoes			Salmón al limón c/verduras. Lemon salmon with veg 4
		ruta de temporada Fruit			Fruta de temporada Fruit
		Pan Integral Bread 1			Pan Bread 1
7	665 Kcal 43 Gr 38 Prot 122 HC 1,4 AGS	Pasta sin gluten con tomate y queso G/f pasta with tomato & cheese 2	8	652 Kcal 30 Gr 36 Prot 57 HC 3,3 AGS	Paella Valenciana de verduras y pollo. Vegetable Paella with chicken
		Tortilla de espinacas c/lechuga y zanah. Spinach Tortilla w/salad 3			Abadejo a la castellana c/rod.tomate. Haddock with vegetables sauca&tomato
		Fruta de temporada Fruit			Yogur Yoghurt 2
		Pan Integral Bread 1			Pan Bread 1



Festivo

12	601 Kcal 24 Gr 26 Prot 112 HC 2,8 AGS	Crema de verduras frescas. Vegetable cream 10T	13	649 Kcal 30 Gr 35 Prot 111 HC 0,2 AGS	Arroz meloso con verduras. Rice with vegetables
		Huevos revueltos c/queso y ens. Scrambled eggs&cheese and salad 2-3			Fogonero ajo arriero c/rod.tomate. Fish with fresh tomato 4
		Fruta de temporada Fruit			Fruta de temporada Fruit
		Pan Bread 1			Pan Integral Bread 1
14	603 Kcal 36 Gr 52 Prot 113 HC 4,0 AGS	Verdura rehogada sin legumbre Sautéed vegetables	15	603 Kcal 36 Gr 52 Prot 113 HC 4,0 AGS	Milanesa de pollo casero c/puré de patata. Chicken filet with mashed potatoes 1-13
		Yogur Yoghurt 2			Fruta de temporada Fruit
		Pan Bread 1			Pan Bread 1



19	656 Kcal 29 Gr 36 Prot 119 HC 8,0 AGS	Pasta sin gluten al ajillo G/f sautéed pasta with garlic	20	620 Kcal 26 Gr 42 Prot 98 HC 3,0 AGS	Crema de patata,acelgas y puerro. Cream of vegetables
		Sardinas en aceite c/lechuga y zanah. Sardine in oil&salad 4			Tortilla francesa con rodaja de tomate. French omelette with tomato slice 3
		Fruta de temporada Fruit			Fruta de temporada Fruit
		Pan Integral Bread 1			Pan Bread 1
21	631 Kcal 33 Gr 31 Prot 112 HC 1,0 AGS	Arroz c/salsa de tomate. Rice&tomato sauce	22	620 Kcal 31 Gr 23 Prot 108 HC 2,9 AGS	Verdura rehogada sin legumbre Sautéed vegetables
		Pollo a la finas hierbas c/verduras Chicken with Fine Herbs with veg			Tortilla de patata con rod.de tomate. Omelette &tomato slice 3
		Fruta de temporada Fruit			Yogur Yoghurt 2
		Pan Integral Bread 1			Pan Bread 1



26	638 Kcal 30 Gr 36 Prot 132 HC 0,0 AGS	Risotto de calabacín y queso. Zucchini and cheese risotto 2	27	694 Kcal 30 Gr 27 Prot 102 HC 1,8 AGS	Sopa de fideos sin gluten G/f soup
		Abadejo al horno c/lechuga y zanahoria. Fish with salad 4			Tortilla francesa con lechuga Omelette with lettuce 3
		Fruta de temporada Fruit			Fruta de temporada Fruit
		Pan Integral Bread 1			Pan Bread 1
28	685 Kcal 34 Gr 29 Prot 69 HC 2,3 AGS	Coliflor c/aliño de ajo y pimentón. Sautéed cauliflower	29	654 Kcal 47 Gr 29 Prot 120 HC 3,9 AGS	Arroz rehogado con ajo y perejil Rice sautéed
		Lomo asado con ens. tomate. Pork loin in sauce with tomato			Tortilla de calabacín c/lechuga y maíz. Zucchini omelette with salad 3
		Fruta de temporada Fruit			Yogur Yoghurt 2
		Pan Integral Bread 1			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



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