



ABRIL 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Macarrones con tomate y chorizo
Chuleta de sajonia con patatas cuadro
Fruta de temporada

CALORÍAS	747
PROTEÍNAS	28
H.C.	84
LÍPIDOS	32

1-4-8

Lentejas estofadas a la hortelana
Bacalao con salsa de tomate
Yogur

CALORÍAS	658
PROTEÍNAS	37
H.C.	55
LÍPIDOS	30

1-5-7

Crema de zanahorias
Tortilla de atún con croquetas de jamón
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	776
PROTEÍNAS	30
H.C.	81
LÍPIDOS	35

1-4-5-7-8-12

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

CALORÍAS	584
PROTEÍNAS	25
H.C.	82
LÍPIDOS	14

1-4

VACACIONES SEMANA SANTA

Lentejas estofadas con chorizo
Tortilla de pavo con ensalada mixta
Yogur

CALORÍAS	669
PROTEÍNAS	31
H.C.	53
LÍPIDOS	34

1-4-5

Espaguetis a la carbonara
Escalope milanese con patatas
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	606
PROTEÍNAS	26
H.C.	84
LÍPIDOS	17

1-4-5

Sopa de picadillo
Albóndigas a la provenzal
Gelatina

CALORÍAS	583
PROTEÍNAS	32
H.C.	72
LÍPIDOS	17

1-4-8

Patatas a la riojana
Merluza en salsa verde con guisantes
Fruta de temporada

CALORÍAS	759
PROTEÍNAS	45
H.C.	86
LÍPIDOS	22

1-7

Arroz tres delicias
Lacón a la gallega con patatas panaderas
Fruta de temporada

CALORÍAS	644
PROTEÍNAS	23
H.C.	91
LÍPIDOS	20

8

Judías pintas estofadas
Abadejo con pisto de verduras
Yogur

CALORÍAS	619
PROTEÍNAS	37
H.C.	45
LÍPIDOS	26

1-5-7

Fusilli con atún
Lomo a la plancha con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	733
PROTEÍNAS	31
H.C.	76
LÍPIDOS	32

1-4-5-7

Coditos con tomate y beicon
Pavo a la plancha con salteado de verduras
Yogur

CALORÍAS	587
PROTEÍNAS	28
H.C.	73
LÍPIDOS	19

1-4-5

Judías blancas con chorizo
Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	810
PROTEÍNAS	29
H.C.	82
LÍPIDOS	36

1-4-5

Sopa de ave con fideos
Ragout de pollo a la jardinera
Fruta en almíbar

CALORÍAS	506
PROTEÍNAS	18
H.C.	71
LÍPIDOS	15

1-4

Crema de verduras frescas
Ventresca de merluza con ensalada mixta
Fruta de temporada

CALORÍAS	537
PROTEÍNAS	17
H.C.	64
LÍPIDOS	21

1-7

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTACEOS (SHELLFISH)
- 3 HUEVO
- 4 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (SULPHUR DIOXIDE AND SULFITES)
- 5 NUEZ
- 6 LÁCTEOS (DAIRY)
- 7 MOLUSCOS (MOLLUSC)
- 8 PESCADO (FISH)
- 9 SOJA (SOY)
- 10 CEREALES (GRAIN)
- 11 FRUTOS DE CÁSCARA (CUSTARD)
- 12 APC (CELESTY)
- 13 MOSTAZA (MUSTARD)
- 14 GRANOS DE SEMILLA DE SESAMO (SESAME)
- 15 ALFALFA (ALFALFA)

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD
7 DE ABRIL



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es



ABRIL 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Macarrones con tomate y chorizo
Chuleta de sajonia con patatas cuadro
Fruta de temporada

CALORÍAS	747
PROTEÍNAS	28
H.C.	84
LÍPIDOS	32

7

8

Lentejas estofadas a la hortelana
Bacalao con salsa de tomate
Yogur

CALORÍAS	658
PROTEÍNAS	37
H.C.	55
LÍPIDOS	30

8

1-5-7

Crema de zanahorias
Pechuga de pavo con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	776
PROTEÍNAS	30
H.C.	81
LÍPIDOS	35

9

5

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

CALORÍAS	584
PROTEÍNAS	25
H.C.	82
LÍPIDOS	14

10

1

VACACIONES SEMANA SANTA

CALORÍAS	537
PROTEÍNAS	17
H.C.	64
LÍPIDOS	21

4

1-7

VACACIONES SEMANA SANTA

14

VACACIONES SEMANA SANTA

15

VACACIONES SEMANA SANTA

16

VACACIONES SEMANA SANTA

17

VACACIONES SEMANA SANTA

18

VACACIONES SEMANA SANTA

21

Lentejas estofadas con chorizo
Pechuga de pavo con ensalada mixta
Yogur

CALORÍAS	669
PROTEÍNAS	31
H.C.	53
LÍPIDOS	34

22

1-5

Espaguetis a la carbonara
Escalope milanese con patatas
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	606
PROTEÍNAS	26
H.C.	84
LÍPIDOS	17

23

1-5

Sopa de picadillo
Albóndigas a la provenzal
Gelatina

CALORÍAS	583
PROTEÍNAS	32
H.C.	72
LÍPIDOS	17

24

1-8

Patatas a la riojana
Merluza en salsa verde con guisantes
Fruta de temporada

CALORÍAS	759
PROTEÍNAS	45
H.C.	86
LÍPIDOS	22

25

1-7

Arroz tres delicias
Lacón a la gallega con patatas panaderas
Fruta de temporada

CALORÍAS	644
PROTEÍNAS	23
H.C.	91
LÍPIDOS	20

28

8

Judías pintas estofadas
Abadejo con pisto de verduras
Yogur

CALORÍAS	619
PROTEÍNAS	37
H.C.	45
LÍPIDOS	26

29

1-5-7

Fusilli con atún
Lomo a la plancha con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	733
PROTEÍNAS	31
H.C.	76
LÍPIDOS	32

30

1-5-7

MENÚ SIN HUEVO
(TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN HUEVO)

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 3 HUEVO
- 4 SOJA Y TRIGO
- 5 LÁCTEOS
- 6 MOLUSCOS
- 7 PESCADO
- 8 SOJA
- 9 TRIGO
- 10 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 11 HUEVO
- 12 MOSTAZA
- 13 SOJA
- 14 CONTIENE GLUTEN

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..	
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD

7 DE ABRIL

ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es



ABRIL 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Macarrones con tomate y chorizo
Chuleta de sajonia con patatas cuadro
Fruta de temporada

CALORÍAS	747
PROTEÍNAS	28
H.C.	84
LÍPIDOS	32

1-4-8

Arroz con tomate
Bacalao con salsa de tomate
Yogur

CALORÍAS	658
PROTEÍNAS	37
H.C.	55
LÍPIDOS	30

1-5-7

Crema de zanahorias
Tortilla de atún con croquetas de jamón
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	776
PROTEÍNAS	30
H.C.	81
LÍPIDOS	35

1-4-5-7-8-12

Sopa de fideos
Filete de pavo con ensalada mixta
Fruta de temporada

CALORÍAS	584
PROTEÍNAS	25
H.C.	82
LÍPIDOS	14

1-4

VACACIONES SEMANA SANTA

Crema de calabacín
Tortilla de pavo con ensalada mixta
Yogur

CALORÍAS	669
PROTEÍNAS	31
H.C.	53
LÍPIDOS	34

1-4-5

Espaguetis a la carbonara
Escalope milanese con patatas
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	606
PROTEÍNAS	26
H.C.	84
LÍPIDOS	17

1-4-5

Sopa de picadillo
Albóndigas a la provenzal
Gelatina

CALORÍAS	583
PROTEÍNAS	32
H.C.	72
LÍPIDOS	17

1-4-8

Patatas a la riojana
Merluza con ensalada mixta
Fruta de temporada

CALORÍAS	759
PROTEÍNAS	45
H.C.	86
LÍPIDOS	22

1-7

Arroz tres delicias
Lacón a la gallega con patatas panaderas
Fruta de temporada

CALORÍAS	644
PROTEÍNAS	23
H.C.	91
LÍPIDOS	20

8

Salteado de verduras
Abadejo con pisto de verduras
Yogur

CALORÍAS	619
PROTEÍNAS	37
H.C.	45
LÍPIDOS	26

1-5-7

Fusilli con atún
Lomo a la plancha con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	733
PROTEÍNAS	31
H.C.	76
LÍPIDOS	32

1-4-5-7

Sopa de ave con fideos
Ragout de pollo a la jardinera
Fruta en almíbar

CALORÍAS	506
PROTEÍNAS	18
H.C.	71
LÍPIDOS	15

1-4

Crema de verduras frescas
Ventresca de merluza con ensalada mixta
Fruta de temporada

CALORÍAS	537
PROTEÍNAS	17
H.C.	64
LÍPIDOS	21

1-7

MENÚ SIN LEGUMBRES

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTACEOS SHELL FISH
- 3 HUEVO
- 4 SOJA SOY
- 5 LÁCTEOS DAIRY
- 6 MOLUSCOS MOLLUSC
- 7 PESCADO FISH
- 8 MOSTAZA MUSTARD
- 9 CASTAÑAS
- 10 SEMILLAS DE SESAMO SESAME
- 11 CREMA DE AZÚCAR Y SALTOS BILPURI, DOMESTIC AND BAKERY
- 12 APC Celiac
- 13 MOSTAZA MUSTARD
- 14 ALFALFA ALFALFA

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

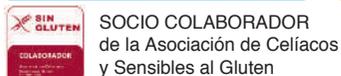
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD
7 DE ABRIL



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatl@hotmail.com
www.goeat.es



ABRIL 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Macarrones con tomate y chorizo
Chuleta de sajonia con patatas cuadro
Fruta de temporada

CALORÍAS	747
PROTEÍNAS	28
H.C.	84
LÍPIDOS	32

1-4-8

Lentejas estofadas a la hortelana
Bacalao con salsa de tomate
Yogur de soja

CALORÍAS	658
PROTEÍNAS	37
H.C.	55
LÍPIDOS	30

1-7-8

Crema de zanahorias
Tortilla de atún con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche de soja

CALORÍAS	776
PROTEÍNAS	30
H.C.	81
LÍPIDOS	35

4-8

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

CALORÍAS	584
PROTEÍNAS	25
H.C.	82
LÍPIDOS	14

1-4

VACACIONES SEMANA SANTA

Lentejas estofadas con chorizo
Tortilla de pavo con ensalada mixta
Yogur de soja

CALORÍAS	669
PROTEÍNAS	31
H.C.	53
LÍPIDOS	34

1-4-8

Espaguetis con pavo
Escalope milanese con patatas
Fruta de temporada y leche de soja

CALORÍAS	606
PROTEÍNAS	26
H.C.	84
LÍPIDOS	17

1-4-8

Sopa de picadillo
Albóndigas a la provenzal
Gelatina

CALORÍAS	583
PROTEÍNAS	32
H.C.	72
LÍPIDOS	17

1-4-8

Patatas a la riojana
Merluza en salsa verde con guisantes
Fruta de temporada

CALORÍAS	759
PROTEÍNAS	45
H.C.	86
LÍPIDOS	22

1-7

Arroz tres delicias
Lacón a la gallega con patatas panaderas
Fruta de temporada

CALORÍAS	644
PROTEÍNAS	23
H.C.	91
LÍPIDOS	20

8

Judías pintas estofadas
Abadejo con pisto de verduras
Yogur de soja

CALORÍAS	619
PROTEÍNAS	37
H.C.	45
LÍPIDOS	26

1-7-8

Fusilli con atún
Lomo a la plancha con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche de soja

CALORÍAS	733
PROTEÍNAS	31
H.C.	76
LÍPIDOS	32

1-4-7-8

MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE
(TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN PROTEÍNA DE LA LECHE)

MENÚ SIN PROTEÍNA DE LA LECHE
(TODOS LOS PRODUCTOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE MENÚ SON SIN PROTEÍNA DE LA LECHE)

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 3 HUEVO
- 4 SOJA
- 5 LÁCTEOS
- 6 MOSTAZA
- 7 PESCADO
- 8 SOJA
- 9 ALMENDRAS Y FRUTAS DE CÁSCARA
- 10 SOJA
- 11 CONTIENE GLUTEN
- 12 MOSTAZA
- 13 SOJA
- 14 SOJA

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..	
Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD

7 DE ABRIL

ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatl@hotmail.com
www.goeat.es



ABRIL 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Macarrones con tomate y chorizo
Chuleta de sajonia con patatas cuadro
Fruta de temporada

CALORÍAS	747
PROTEÍNAS	28
H.C.	84
LÍPIDOS	32

7

8

Lentejas estofadas a la hortelana
Filete de pollo con ensalada
Yogur

CALORÍAS	658
PROTEÍNAS	37
H.C.	55
LÍPIDOS	30

8

1-5

Crema de zanahorias
Pechuga de pavo con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	776
PROTEÍNAS	30
H.C.	81
LÍPIDOS	35

9

5

Sopa de cocido
Cocido completo
Fruta de temporada

CALORÍAS	584
PROTEÍNAS	25
H.C.	82
LÍPIDOS	14

10

1

VACACIONES SEMANA SANTA

CALORÍAS	537
PROTEÍNAS	17
H.C.	64
LÍPIDOS	21

11

VACACIONES SEMANA SANTA

14

VACACIONES SEMANA SANTA

15

VACACIONES SEMANA SANTA

16

VACACIONES SEMANA SANTA

17

VACACIONES SEMANA SANTA

18

VACACIONES SEMANA SANTA

21

Lentejas estofadas con chorizo
Pechuga de pavo con ensalada mixta
Yogur

CALORÍAS	669
PROTEÍNAS	31
H.C.	53
LÍPIDOS	34

22

1-5

Espaguetis a la carbonara
Escalope milanese con patatas
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	606
PROTEÍNAS	26
H.C.	84
LÍPIDOS	17

23

1-5

Sopa de picadillo
Albóndigas a la provenzal
Gelatina

CALORÍAS	583
PROTEÍNAS	32
H.C.	72
LÍPIDOS	17

24

1-8

Patatas a la riojana
Pechuga de pollo con ensalada mixta
Fruta de temporada

CALORÍAS	759
PROTEÍNAS	45
H.C.	86
LÍPIDOS	22

25

1

Arroz tres delicias
Lacón a la gallega con patatas panaderas
Fruta de temporada

CALORÍAS	644
PROTEÍNAS	23
H.C.	91
LÍPIDOS	20

28

8

Judías pintas estofadas
Filete de pollo con ensalada
Yogur

CALORÍAS	619
PROTEÍNAS	37
H.C.	45
LÍPIDOS	26

29

1-5

Fusilli al horno
Lomo a la plancha con ensalada mixta
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	733
PROTEÍNAS	31
H.C.	76
LÍPIDOS	32

30

1-5

MENÚ SIN HUEVO Y SIN PESCADO

- 1 CONTIENE GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 3 HUEVO
- 4 PESCADO
- 5 LÁCTEOS
- 6 SOJA
- 7 PESCADO
- 8 SOJA
- 9 CONTIENE GLUTEN
- 10 CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS
- 11 HUEVO
- 12 MOSTAZA
- 13 SOJA
- 14 CONTIENE GLUTEN

Sugerencias para la cena



Si Hemos comido.. → Podemos cenar..

Cereales, féculas o legumbres	Hortalizas crudas o legumbres cocidas
Verduras	Cereales o féculas
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne magra o huevo
Huevo	Pescado o carne magra
Fruta	Lácteos o fruta
Lácteos	Fruta

Sugerencias para el desayuno

Lácteo Leche, yogurt, queso, cuajada, requesón	Cereal Pan, cereales y galletas	Fruta Fruta entera, zumo de frutas, tomate, zumo zanahoria	Otros Aceite de oliva: 2 veces en semana Mermelada y/o miel: 2 veces por semana Bollería: 1 vez por semana
--	---	--	--

Sugerencias para merendar

Lacteo y/o fruta Yogurt, leche, queso, etc. Fruta entera o zumo	Cereales Pan, galletas, cereales, etc.	Otros Embutidos variados, fiambre de magro, etc
--	--	---



La información sobre posibles ingredientes susceptibles de causar alergia/intolerancia, según R(CE) 1169/2011, estará a su disposición en la administración y página web del centro y bajo la supervisión de la coordinadora del comedor.

Menú elaborado por el Departamento de Nutrición de Sistemas Integrales de Calidad.
Para cualquier duda o sugerencia, póngase en contacto con nosotros.
R.S.I. N.º: 26.00007348/M

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD
7 DE ABRIL



ABRIL



Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID
Tel./Fax: 91 509 86 32
goeatsl@hotmail.com
www.goeat.es