

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



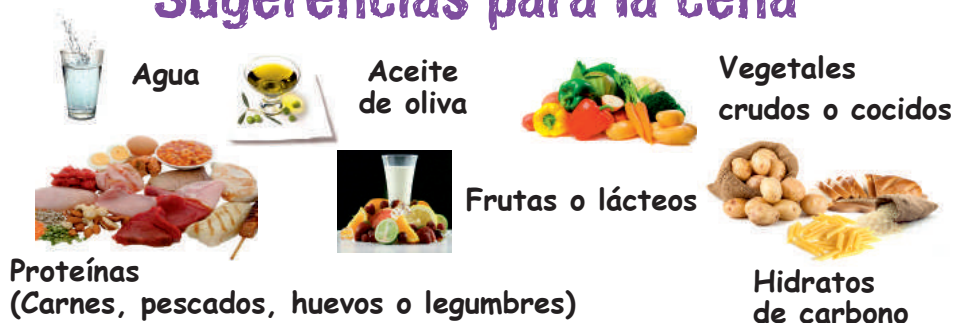
DICIEMBRE 2025



<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con palitos de merluza y ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-2-4-6-7</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche</p> <p>3</p> <p>1-4-5</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza Orly con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coditos con atún Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor con beicon y tomate Ventresca de merluza con salteado de verduras Yogur</p> <p>9</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche</p> <p>10</p> <p>1-4-5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con salteado de champiñones Yogur</p> <p>16</p> <p>1-4-5</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>17</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas</p> <p>19</p> <p>1-5-8</p>

- 1
CONTIENE GLUTEN
- 2
CRUSTACEOS SHELLFISH
- 3
EX
DORADO DE AZULRE Y SALTOS BLANCO DE BURETE
- 4
HUEVOS EGG
- 5
LACTEOS DAIRY
- 6
MOLUSCOS MOLLUSC
- 7
PESCADO FISH
- 8
SOJA SOYA
- 9
CARNES ROJAS MEAT
- 10
FRUTOS DE CÁSCARA CASHERA PEEL
- 11
APIC COLONY
- 12
MOSTAZA MUSTARD
- 13
GRANOS DE SEMILLAS BEANS
- 14
ALMIDONES ALTIMUCOS

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

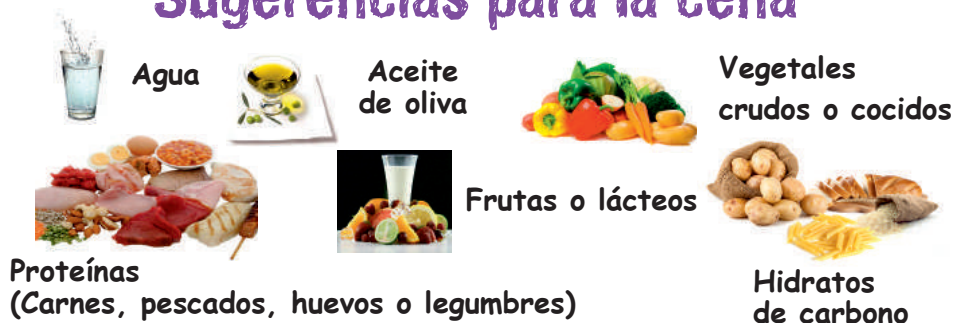


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>4</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche</p> <p>3</p> <p>5</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza a la plancha con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>4-7</p>	<p>Coditos con atún Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>4-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor con beicon y tomate Ventresca de merluza con salteado de verduras Yogur</p> <p>9</p> <p>4-5-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche</p> <p>10</p> <p>5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con salteado de champiñones Yogur</p> <p>16</p> <p>4-5</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>17</p> <p>4-5-7</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas</p> <p>19</p> <p>5-8</p>

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

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS SHELLFISH
3. EX. DORADO DE AZUL Y SALTOS BLANCO DE AZUL Y SALTOS
4. HUEVOS EGG
5. LÁCTEOS DAIRY
6. MOLUSCOS MOLLUSC
7. PESCADO FISH
8. SOJA SOYA
9. CACAHUETES PEANUTS
10. FRUTOS DE CÁSCARA CASKIN FRUIT
11. APC COLONY
12. MOSTAZA MUSTARD
13. GRANOS DE SEMILLAS SEEDS
14. ALTRAMUCES ALMONDS

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

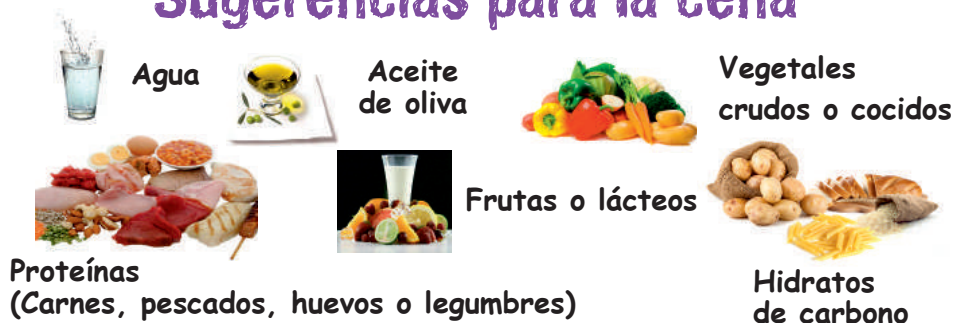


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-4</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Fruta de temporada</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada</p> <p>3</p> <p>1-4-5</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza a la plancha con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coditos al horno Albóndigas a la jardinera Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor gratinados Ventresca de merluza con salteado de verduras Fruta de temporada</p> <p>9</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada</p> <p>10</p> <p>1-4-5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con salteado de champiñones Fruta de temporada</p> <p>16</p> <p>1-4-5</p>	<p>Macarrones al horno Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada</p> <p>17</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>19</p>

MENÚ HIPOCALÓRICO

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS
3. EX. DORADO DE AZUL Y SALTOS
4. HUEVOS
5. LACTEOS
6. MOLIGOS
7. PESADO
8. SOJA
9. CACAHUETES
10. FRUTOS DE CÁSCARA
11. APC. COLIBY
12. MOSTAZA
13. GRANOS DE SEMILLAS
14. ALTRAMUCES

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

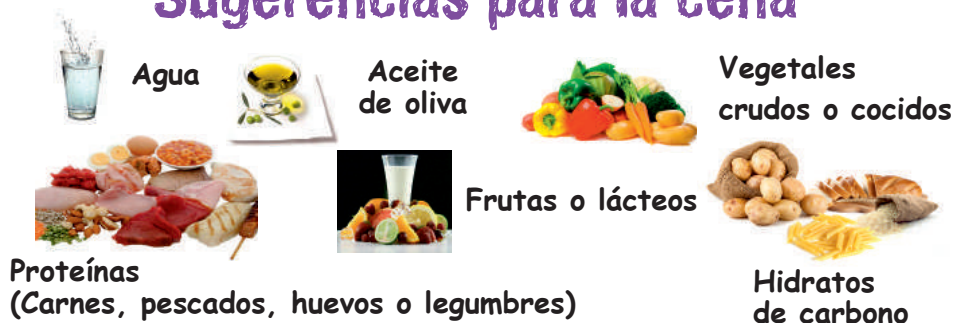


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con palitos de merluza y ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-2-4-6-7</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche</p> <p>3</p> <p>1-4-5</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza Orly con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coditos con atún Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor con beicon y tomate Ventresca de merluza con salteado de verduras Yogur</p> <p>9</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche</p> <p>10</p> <p>1-4-5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con ensalda Yogur</p> <p>16</p> <p>1-4-5</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>17</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas</p> <p>19</p> <p>1-5-8</p>

MENÚ SIN SETAS Y SIN CHAMPIÑONES

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS
3. EX. DORADO DE AZUL Y SALTOS
4. HUEVOS
5. LACTEOS
6. MOLUSCOS
7. PESCADO
8. SOJA
9. CACAHUETES
10. FRUTOS DE CÁSCARA
11. APIC
12. MOSTAZA
13. GRANOS DE SEMILLAS
14. ALTRAMUCES

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

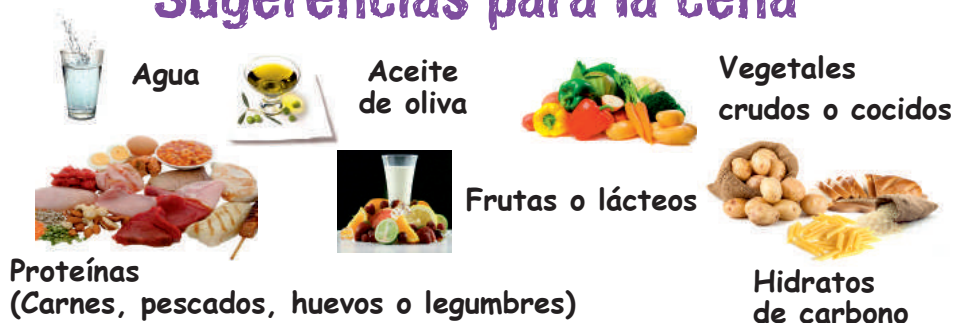


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con palitos de merluza y ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-2-4-6-7</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de pavo a la plancha con ensalada de tomate Yogur</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche</p> <p>3</p> <p>1-4-5</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza Orly con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coditos con atún Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor gratinados Ventresca de merluza con salteado de verduras Yogur</p> <p>9</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche</p> <p>10</p> <p>1-4-5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla con salteado de champiñones Yogur</p> <p>16</p> <p>1-4-5</p>	<p>Macarrones al horno Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>17</p> <p>1-4-5-7</p>	<p>Siopa de fideos Filete de pollo con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa de pollo con ensalada Natillas</p> <p>19</p> <p>1-5-8</p>

MENÚ SIN CERDO

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS
3. EX. SOJA
4. SOJA
5. LÁCTEOS
6. ALMIDONES
7. PESCADO
8. SOJA
9. CACAHUETES
10. FRUTOS DE CÁSCARA
11. APIC. COLONY
12. MOSTAZA
13. SEMILLAS DE SESAME
14. ALTRAMICES

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

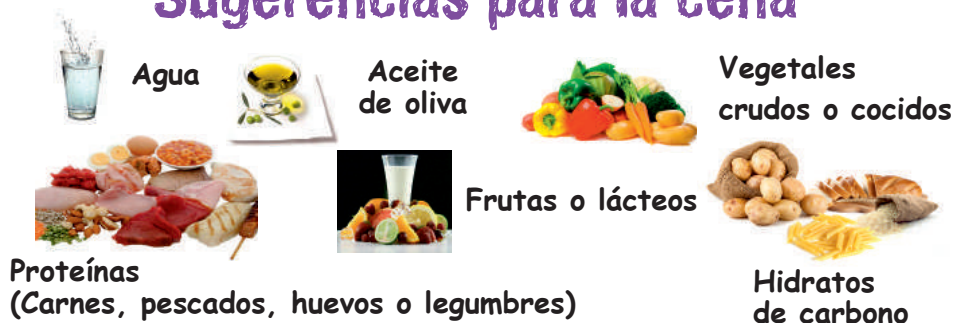


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-4</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche</p> <p>3</p> <p>1-4-5</p>	<p>Patatas a la Riojana Pavo con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4</p>	<p>Coditos gratinados Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor con beicon y tomate Sajonia con salteado de verduras Yogur</p> <p>9</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche</p> <p>10</p> <p>1-4-5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con salteado de champiñones Yogur</p> <p>16</p> <p>1-4-5</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>17</p> <p>1-4-5</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas</p> <p>19</p> <p>1-5-8</p>

MENÚ SIN PESCADO

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS
3. EX. SOJA
4. ALMIDENO DE AZÚCAR Y SALTOS
5. LACTEOS
6. LACTEOS
7. PESCADO
8. SOJA
9. SOJA
10. CACAHUETES
11. FRUTOS DE CÁSCARA
12. APIC. COLITV
13. MOSTAZA
14. SEMILLAS DE SEMILLAS
15. ALMIDENO DE AZÚCAR

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

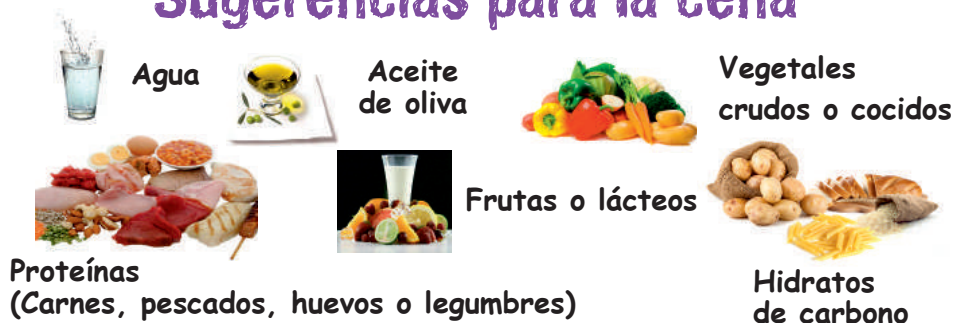


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con palitos de merluza y ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-2-4-6-7</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur de soja</p> <p>2</p> <p>8</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>3</p> <p>1-4-8</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza Orly con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coditos con atún Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor con beicon y tomate Ventresca de merluza con salteado de verduras Yogur de soja</p> <p>9</p> <p>1-4-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>10</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con salteado de champiñones Yogur de soja</p> <p>16</p> <p>1-4-8</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>17</p> <p>1-4-7-8</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas de soja</p> <p>19</p> <p>1-8</p>

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

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS
3. SOJA
4. HUEVOS
5. LÁCTEOS
6. MOLUSCOS
7. PESCADO
8. SOJA
9. CARNES
10. FRUTOS DE CÁSCARA
11. APIC
12. MOSTAZA
13. SEMILLAS
14. ALTIMUCOS

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

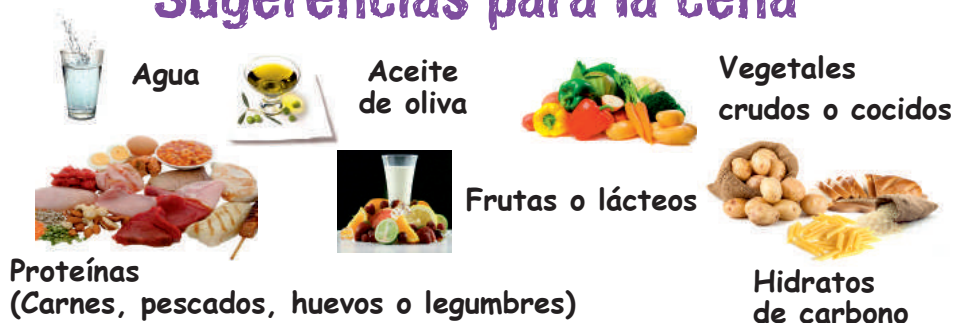


<p>Lentejas con verduras Pavo a la plancha con palitos de merluza y ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-2-6-7</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche</p> <p>3</p> <p>1-5</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza Orly con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-7</p>	<p>Coditos con atún Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales con beicon y tomate Ventresca de merluza con salteado de verduras Yogur</p> <p>9</p> <p>1-5-7</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche</p> <p>10</p> <p>1-5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Filete de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Filete de pollo con salteado de champiñones Yogur</p> <p>16</p> <p>1-5</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>17</p> <p>1-5-7</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas</p> <p>19</p> <p>1-5-8</p>

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

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS
3. EX. SOJA
4. SOJA
5. LÁCTEOS
6. LÁCTEOS
7. PESCADO
8. SOJA
9. CACAHUETES
10. FRUTOS DE CÁSCARA
11. APIC. COLIBY
12. MOSTAZA
13. SEMILLAS DE SESAME
14. ALTRAMUZES

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS Certification



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PERSONAS CON ALERGIA A ALIMENTOS Y LÁTEX

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

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025



Brocoli gratinado
Tortilla paisana con palitos de merluza y ensalada
Fruta de temporada

CALORÍAS	644
PROTEÍNAS	26
H.C.	69
LÍPIDOS	26

1

1-2-4-6-7

Crema de calabaza
Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate
Yogur

CALORÍAS	644
PROTEÍNAS	26
H.C.	47
LÍPIDOS	38

2

5

Sopa de ave con fideos
Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	597
PROTEÍNAS	28
H.C.	64
LÍPIDOS	24

3

1-4-5

Patatas a la Riojana
Merluza Orly con ensalada mixta
Gelatina

CALORÍAS	579
PROTEÍNAS	18
H.C.	69
LÍPIDOS	23

4

1-4-7

Coditos con atún
Albóndigas a la jardinera con patatas
Fruta de temporada

CALORÍAS	695
PROTEÍNAS	31
H.C.	95
LÍPIDOS	19

5

1-4-7

**DÍA DE LA
INMACULADA
CONCEPCIÓN**

8

Espirales tricolor con beicon y tomate
Ventresca de merluza con salteado de verduras
Yogur

CALORÍAS	744
PROTEÍNAS	32
H.C.	80
LÍPIDOS	31

9

1-4-5-7

Crema de zanahoria
Lomo al horno con ensalada
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	715
PROTEÍNAS	31
H.C.	91
LÍPIDOS	22

10

1-4-5

Arroz tres delicias
Ragout de pollo a la provenzal
Fruta de temporada

CALORÍAS	635
PROTEÍNAS	20
H.C.	84
LÍPIDOS	23

11

1-8

Coliflor rehogada
Tortilla de patata con ensalada
Fruta de temporada

CALORÍAS	536
PROTEÍNAS	13
H.C.	60
LÍPIDOS	24

12

4

Crema de verduras frescas
Pechuga de pavo con ensalada
Fruta de temporada

CALORÍAS	586
PROTEÍNAS	26
H.C.	73
LÍPIDOS	19

15

Brocoli al horno
Tortilla de jamón york con ensalada de tomate
Yogur

CALORÍAS	639
PROTEÍNAS	29
H.C.	56
LÍPIDOS	29

16

4-5

Macarrones al horno con chorizo
Abadejo en adobo de limón frito con ensalada
Fruta de temporada y leche

CALORÍAS	798
PROTEÍNAS	30
H.C.	99
LÍPIDOS	29

17

1-4-5-7

Siopa de picadillo
Chuleta de sajonia con patatas al horno
Fruta de temporada

CALORÍAS	736
PROTEÍNAS	26
H.C.	75
LÍPIDOS	35

18

1-4-8

Arroz blanco con tomate
Hamburguesa con salchichas
Natillas

CALORÍAS	885
PROTEÍNAS	35
H.C.	96
LÍPIDOS	39

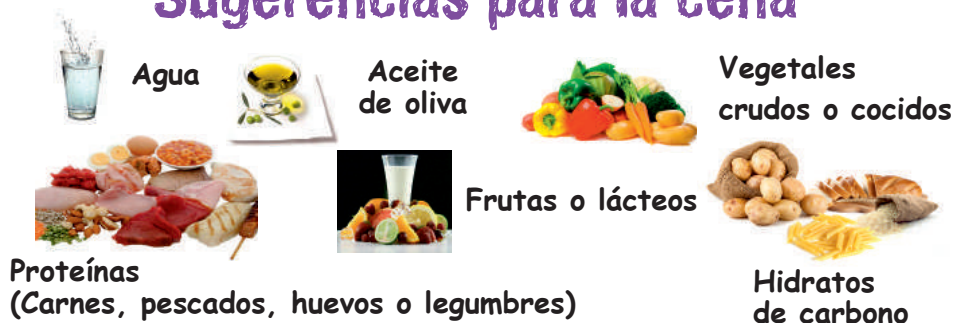
19

1-5-8

MENÚ SIN LEGUMBRES



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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

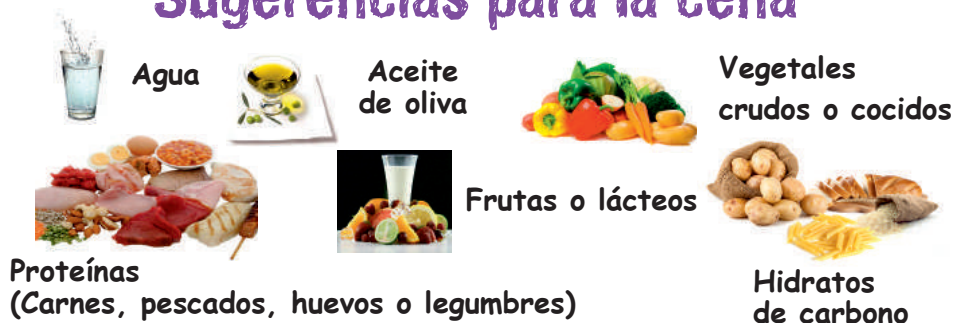


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con palitos de merluza y ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-2-4-6-7</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur de soja</p> <p>2</p> <p>8</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>3</p> <p>1-4-8</p>	<p>Patatas a la Riojana Merluza Orly con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4-7</p>	<p>Coditos con atún Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4-7</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor con beicon y tomate Ventresca de merluza con salteado de verduras Yogur de soja</p> <p>9</p> <p>1-4-7-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>10</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con salteado de champiñones Yogur de soja</p> <p>16</p> <p>1-4-8</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Abadejo en adobo de limón frito con ensalada Fruta de temporada y leche de soja</p> <p>17</p> <p>1-4-7-8</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas de soja</p> <p>19</p> <p>1-8</p>

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



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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes



DICIEMBRE 2025

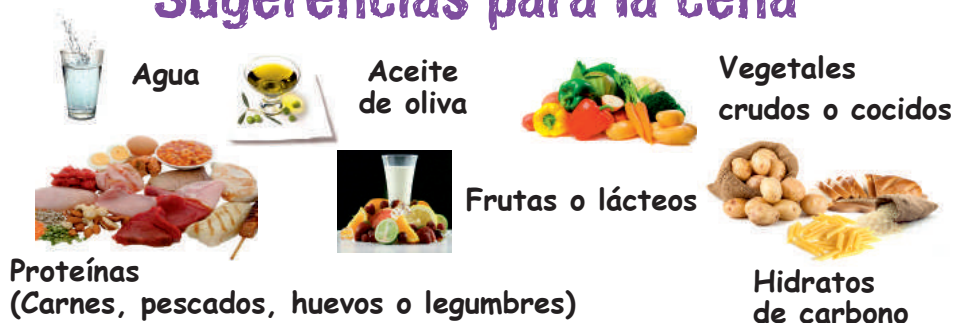


<p>Lentejas con verduras Tortilla paisana con ensalada Fruta de temporada</p> <p>1</p> <p>1-4</p>	<p>Crema de calabaza Cinta de lomo a la plancha con ensalada de tomate Yogur</p> <p>2</p> <p>5</p>	<p>Sopa de ave con fideos Jamoncitos de pollo asado a las finas hierbas Fruta de temporada y leche</p> <p>3</p> <p>1-4-5</p>	<p>Patatas a la Riojana Pavo con ensalada mixta Gelatina</p> <p>4</p> <p>1-4</p>	<p>Coditos gratinados Albóndigas a la jardinera con patatas Fruta de temporada</p> <p>5</p> <p>1-4</p>
<p>DÍA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN</p> <p>8</p>	<p>Espirales tricolor con beicon y tomate Sajonia con salteado de verduras Yogur</p> <p>9</p> <p>1-4-5-8</p>	<p>Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada y leche</p> <p>10</p> <p>1-4-5</p>	<p>Arroz tres delicias Ragout de pollo a la provenzal Fruta de temporada</p> <p>11</p> <p>1-8</p>	<p>Judías verdes rehogadas Tortilla de patata con ensalada Fruta de temporada</p> <p>12</p> <p>4</p>
<p>Crema de verduras frescas Pechuga de pavo con ensalada Fruta de temporada</p> <p>15</p>	<p>Judías blancas a la hortelana Tortilla de jamón york con salteado de champiñones Yogur</p> <p>16</p> <p>1-4-5</p>	<p>Macarrones al horno con chorizo Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada y leche</p> <p>17</p> <p>1-4-5</p>	<p>Siopa de picadillo Chuleta de sajonia con patatas al horno Fruta de temporada</p> <p>18</p> <p>1-4-8</p>	<p>Arroz blanco con tomate Hamburguesa con salchichas Natillas</p> <p>19</p> <p>1-5-8</p>

MENÚ SIN MOLUSCOS

1. CONTIENE GLUTEN
2. CRUSTACEOS Y MOLUSCOS
3. HUEVOS
4. SOJA
5. LÁCTEOS
6. MOLUSCOS
7. PESCADO
8. SOJA
9. MANÍ
10. MOSTAZA
11. MOSTAZA
12. MOSTAZA
13. MOSTAZA
14. MOSTAZA

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
--	--	---



SOCIO COLABORADOR de la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

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



GO EAT
COMEDORES COLECTIVOS



DICIEMBRE

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA DE
PERSONAS CON
ALERGIA A
ALIMENTOS
Y LÁTEX

Los Yébenes, 91 posterior • 28047 MADRID

Tel./Fax: 91 509 86 32

goeatsl@hotmail.com

www.goeat.es