

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 13 AL 17 DE OCTUBRE



PRIMEROS

1- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA

2- CREMA DE ZANAHORIA

3- CHUPE DE GALLINA

4- ENSALADILLA RUSA

5- ENSALADA DE POLLO ASADO, RABANITOS, CHERRY, AGUACATE Y CEBOLLETA

6- ENSALADA EATALY
(MÉZCLUM, PAVO, ZANAHORIA, MAÍZ, TOMATE CHERRY, QUESO FRESCO Y HUEVO DURO)

7- CALABACÍN ASADO CON RICOTTA AL LIMÓN Y NUECES

8- PASTA CARBONARA CON CHAMPIÑONES

SEGUNDOS

10- BACALAO EN SALSA DE PIMIENTO DE PIQUILLO CON VEGETALES DE LA SEMANA

11- LASAÑA DE ATÚN

12- FALAFEL QUINOA BOWL
(QUINOA, FALAFEL, PEPINO MACERADO, QUESO FETA, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CHERRY Y HUMMUS CON TOQUE DE PEREJIL)

13- HAMBURGUESA DE POLLO CON HUMMUS DE PIQUILLOS Y BONIATO ASADO

14- POLLO KORMA CON ARROZ BASMATI

15- FINGERS DE POLLO CON PATATAS DELUXE Y KETCHUP

16- TIRITAS DE POLLO AL LIMÓN CON PATATAS ASADAS

17- PABELLÓN CRIOLLO
(PLATOS TÍPICO VENEZOLANO CON CARNE MECHADA, ARROZ BLANCO, ALUBIAS NEGRAS Y PLÁTANO MACHO FRITO)

18- BAGEL DE PASTRAMI CON PATATAS CHIPS
(PASTRAMI, MOSTAZA, PEPINILLO, LECHUGA Y TOMATE)

19- SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE CEBOLLAS CONFITADAS CON PURE DE PATATA

20- CARRILLERA AL CURRY VERDE CON PATATAS ASADAS

SEGUNDOS PLATOS FIJOS

55- SECRETO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS

56- PLUMA IBÉRICA CON PATATAS ASADAS

57- PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON VEGETALES ASADOS

58- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VEGETALES ASADOS

POSTRES

23- MIX DE FRUTAS

24- PIÑA

25- MELÓN

26- PLÁTANO

27- YOGUR CON

GRANOLA

28 - ARROZ CON LECHE

DE COCO Y LIMA

29- KIT KAT

30- DANACOL

31- MINI OREO

32- GALLETAS DIGESTIVE

Elaboramos nuestros productos en un obrador artesanal.

Nuestros productos pueden contener trazas de gluten, leche (lactosa), frutos secos, huevo, soja y otros alérgenos.

ALÉRGENOS

SEMANA DEL 13 AL 17 DE OCTUBRE



PLATO	CONTIENE
Crema de verduras de temporada	Apio
Crema de zanahoria	Apio
Chupe de gallina	Apio
Ensaladilla rusa	Nueces y lactosa
Ensalada de pollo asado, rabanitos, cherry, aguacate y cebolleta	Bonito, sulfitos y mostaza
Ensalada eataly	Gluten, lactosa y nueces
Calabacín asado con ricotta al limón y nueces	Lactosa y nueces
Pasta carbonara con champiñones	Gluten, sulfitos y apio
Pollo korma con arroz basmati	Gluten, mostaza, sulfitos, leche de coco, lactosa, soja y sésamo
Hamburguesa de pollo con hummus y sticks de boniato	Mostaza, huevo, lactosa, gluten, pescado y sésamo
Tiritas de pollo al limón con patatas asadas	-
Solomillo de cerdo en salsa de cebollas confitadas con pure de patata	Lactosa, gluten y sulfitos
Pabellón criollo	Apio
Carrillera al curry verde con cubitos de patatas	lactosa
Lasaña de atún	Gluten, pescado, apio, nuez moscada y lactosa
Bacalao en salsa de pimiento de piquillo con calabacín, champiñones, zanahorias y calabaza	Pescado y mariscos
Falafel quinoa bowl	Gluten, sésamo, sulfitos, mostaza y lactosa
Bagel de Pastrami con patatas chips-	Gluten y mostaza
Fingers de pollo con salsa ketchup	Gluten, lactosa y huevo
Pechuga de pollo a la plancha con vegetales de la semana	N/A
Pechuga de pavo a la plancha con vegetales de la semana	N/A
Secreto a la brasa con patatas asadas	N/A
Pluma ibérica con patatas asadas	N/A
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Tarta tres leches	Gluten, huevo y lactosa
Kit Kat	Gluten y lactosa
Danacol	Lactosa
Oreo	Gluten
Galleta Digestive	Gluten

Podemos adaptar algunos platos con alergias e intolerancias a la lactosa y gluten siempre y cuando nos sea notificado pedidos@jbfood.es

En cumplimiento del reglamento (UE)N1169/2011 sobre información alimentaria, disponemos de la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros platos.