

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE



PRIMEROS

1- CREMA DE CALABACÍN Y ZANAHORIA

2- CREMA DE LENTEJAS Y CURRY

3- SOPA DE MINISTRONE DE VERDURAS CON TOQUE
DE ALBAHACA

4- ENSALADA VERDE
(mézclum, pepino, tomate, cebolla roja
encurtida, aceituna negra y queso feta)

5- ENSALADA MIXTA DE ATÚN
(mézclum, atún, zanahoria, tomate, huevo duro y maíz)

6- ENSALADA DE PASTA
(pasta, calabacines, tomates, mozzarella y
berenjenas asadas con aceite de albahaca)

7- BERENJENAS RELLENAS DE CARNE GRATINADAS CON
PARMESANO Y MOZZARELLA

8- LACITOS EN SALSA GORGONZOLA CON PERAS Y NUECES

SEGUNDOS

10- MERLUZA EN SALSA VERDE CON CUBITOS DE
PATATAS

11- PEZ ESPADA CON VINAGRETA MEDITERRÁNEA DE
NARANJA Y ACEITUNAS CON VEGETALES ASADOS

12- RISOTTO DE CHAMPIÑONES

13- TACOS DE NO-POLLO (VEGETARIANO) PIBIL CON
AGUACATE

14- ALBÓNDIGAS DE POLLO EN PEPITORIA CON ARROZ

15- AJÍ DE POLLO CON PATATAS ASADAS

16- DADITOS DE POLLO TERIYAKI CON PURÉ DE BONIATO

17- FINGERS DE POLLO CON PATATAS DELUXE Y KETCHUP

18- ENTRAÑA A LA BRASA CON CHIMICHURRI Y PATATAS
ASADAS

19- CARNE CUBANA CON ARROZ

20- LOMO DE CERDO A LAS FINAS HIERBAS CON PURÉ DE
PATATAS

21- TACOS DE COCHINITA PIBIL

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 - TARTA CREMOSA DE

NUTELLA Y AVELLANA

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 20 AL 24 DE OCTUBRE



PLATO	CONTIENE
Crema de calabacín y zanahoria	Apio
Crema de lentejas y curry	Apio
Sopa de Minestrone de verduras con toque de albahaca	Nueces, apio y lactosa
Ensalada verde con pepino, tomate, cebolla roja encurtida, aceituna negra y queso feta	Lactosa, Sulfitos
Ensalada mixta de atún	Atún, huevo y sulfitos
Ensalada de pasta con calabacines, tomates, mozzarella, y berenjenas asadas con aceite de albahaca	Gluten, lactosa y nueces
Berenjenas rellenas de carne gratinadas con parmesano y mozzarella	Lactosa y apio
Lacitos en salsa de gorgozola, con peras y nueces	Gluten, lactosa y nueces
Merluza en salsa verde con cubitos de patatas	Pescado y nueces
Pez espada con vinagreta mediterranea de naranja y aceitunas con vegetales asados	Pescado, mostaza, sulfitos.
Risotto de champiñones	Apio, lactosa y sulfitos
Tacos de no pollo pibil con aguacate	Gluten, soja y sulfitos
Albóndigas de pollo en pepitoria con arroz	Gluten, huevo, sulfitos, apio y almendras
Ají de pollo con patatas asadas	Lactosa, gluten, almendras y huevo
Daditos de pollo teriyaki con puré de boniato	Gluten, sulfitos, sésamo y lactosa
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
Tacos de cochinita pibil	Gluten y sulfitos
Carne cubana con arroz	Apio, sulfitos, frutos secos y pescado
Lomo de cerdo a las finas hierbas con pure de patata	Sulfitos, apio y lactosa
Entraña a la brasa con chimichurri y patatas asadas	Sulfitos
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.