



menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 17 AL 21 DE NOVIEMBRE



PRIMEROS

1- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA

2- CREMA DE TOMATE Y ALBAHACA

3- LENTEJAS A LA RIOJANA

4- ENSALADA GRIEGA DE GARBANZOS

(garbanzos, queso feta, tomate, pepino, cebolla roja, aceituna, menta, perejil y vinagreta de yogur)

5- ENSALADA MIXTA DE ATÚN

(mezclum, atún, zanahoria, tomate, huevo duro y maíz)

6- ENSALADA VERDE QUE TE QUIERO VERDE

(mezclum, espárragos, edamame, manzana, aguacate y pipas de calabaza)

7- GYOZAS DE POLLO CON SALSA CASERA DE PONZU

8- PASTA CARBONARA DE CHAMPIÑONES

SEGUNDOS

10- MERLUZA CON SOFRITO DE AJETE Y PIPARRA CON PATATAS PANADERAS

16-AJÍ DE POLLO CON ARROZ BLANCO

11- LUBINA EN SALSA DE ZANAHORIA Y CURRY CON VEGETALES ASADOS

17- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y KETCHUP

12- BIBIMBAP DE VEGETALES

(Plato coreano con arroz, tofu, pepino, zanahoria, calabacín, brotes de soja, espinacas y huevo)

19- BIBIMBAP DE TERNERA

(Plato coreano con arroz, ternera, pepino, zanahoria, calabacín, brotes de soja, espinacas y huevo)

13- HAMBURGUESA VEGETARIANA CON SALSA JB Y PATATAS FRITAS

14- POLLO A LA CERVEZA CON ARROZ Y ZANAHORIA

21- CHEESEBURGER CON SALSA JB Y PATATAS CHIPS

15- POLLO EN SALSA DE ALMENDRAS Y TALLARINES SALTEADOS CON SOJA

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

28 - COOKIE CON

24- PIÑA

CHOCOLATE CHIP

25- MELÓN

29- KIT KAT

26- PLÁTANO

30- DANACOL

27- YOGUR CON

31- MINI OREO

GRANOLA

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 17 AL 21 DE NOVIEMBRE



PLATO	ALÉRGENOS
Crema de verduras de temporada	Apio
Crema de tomate y albahaca	Apio
Lentejas a la riojana	Sulfitos y apio
Ensalada griega de garbanzos	Lactosa
Ensalada mixta de atún	Atún, huevo y sulfitos
Ensalada mixta de queso	Lactosa, huevo y sulfitos
Ensalada verde que te quiero verde	-
Gyozas de pollo con salsa casera de ponzu	Gluten, sésamo y sulfitos
Pasta carbonara con champiñones	Gluten, lactosa y sulfitos
Merluza con sofrito de ajete y piparra con patatas panaderas	Pescado y sulfitos
Lubina en salsa de zanahoria y curry con vegetales asados	Pescado y sulfitos
Bibimbap de vegetales	Soja, huevo, gluten y sésamo
Empanado vegetal con hummus y cubitos de patatas	Soja, gluten y sésamo
Hamburguesa vegetariana con salsa JB y patatas fritas	Soja, gluten, huevo, lactosa, mayonesa y sulfitos
Pollo a la cerveza con arroz y zanahoria	Gluten, pescado y soja
Pollo en salsa de almendras y tallarines salteados con soja	Frutos secos, gluten, apio, sésamo
Ají de pollo	Lactosa, gluten, almendras y huevo
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
Bibimbap de ternera	Huevo, gluten, sésamo y soja
Cheeseburger en pan brioche con salsa JB y patatas chips	Gluten, lactosa, huevo y sulfitos
Secreto a la brasa con patatas asadas	N/A
Pluma ibérica con patatas asadas	N/A
Vegetales de la semana	N/A
Cookie con chocolate chip	Lactosa, huevo y 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.