

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 01 AL 05 DE DICIEMBRE



PRIMEROS

1- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA

2- SOPA DE CEBOLLA AL ESTILO FRANCÉS

3- LENTEJAS VEGGIE CON KALE Y ESPINACAS

4- ENSALADA DE QUINOA Y MANGO CON ALMENDRAS
TOSTADAS

5- ENSALADA RANCHERA
(mezclum, pollo, bacon, croutons, cherry, huevo
duro y salsa ranchera)

6- ENSALADA DE TOMATES CON BONITO

7- BERENJENAS ASADAS AL MISO CON CUSCÚS,
ALMENDRAS, GRANADA Y SALSA DE YOGUR

8- PASTA BOLOÑESA

SEGUNDOS

10- BACALAO EN SALSA DE PIMIENTO DE PIQUILLO Y
ARROZ

11- LUBINA AL HORNO CON SALSA DE CHERRY
LIGERAMENTE PICANTE Y VEGETALES

12- CURRY DE LENTEJAS CON CALABAZA ASADA Y
ARROZ

13- NO-POLLO VEGETARIANO EN SALSA STROGONOFF
CON ARROZ

14- MOUSSAKA GRIEGA DE POLLO
(Plato a base de Berenjena)

15- POLLO AGRIDULCE CON ARROZ 3 DELICIAS

16- CURRY DE LENTEJAS CON POLLO, CALABAZA ASADA Y
ARROZ

17- TACOS DE TINGA DE POLLO CON PICO DE GALLO Y
NATA AGRIA

18- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y KETCHUP

19- SOLOMILLO STROGONOFF CON ARROZ

20- TERNERA SALTEADA CON JENGIBRE Y CEBOLLAS
CAMELIZADAS CON PATATAS ASADAS

21- PICAÑA DE TERNERA A LA BRASA EN SALSA VERDE CON
CUBITOS DE PATATAS

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 - CHEESECAKE DE
OREO

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 01 AL 05 DE DICIEMBRE



PLATO	CONTIENE
Crema de verduras de temporada	Apio
Sopa de cebolla al estilo francés	Apio, lactosa y sulfitos
Lentejas veggie con kale y espinacas	Apio
Ensalada de quinoa y mango con almendras tostadas	Almendras, sulfitos y mostaza
Ensalada ranchera	Gluten, huevo y lactosa
Ensalada de tomates con bonito	Bonito y sulfitos
Berenjenas asadas al miso con cuscús, almendras, granada y salsa de yogur	Gluten, almendra y lactosa
Pasta boloñesa	Gluten, sulfitos y apio
Bacalao en salsa de pimiento de piquillo con arroz	Pescado y mariscos
Lubina al horno con salsa de cherry ligeramente picante y vegetales	Pescado y sulfitos
Curry de lentejas con calabaza asada y arroz	Apio
No-pollo vegetariano en salsa stroganoff con arroz	Soja, lactosa, mostaza y sulfitos
Moussaka griega de pollo	Apio, sulfitos, gluten y lactosa
Pollo agridulce con arroz 3 delicias	Sésamo, gluten y huevo
Curry de lentejas con pollo, calabaza asada y arroz	Apio
Tacos de tinga de pollo con pico de gallo y nata agria	Gluten, apio 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
Solomillo stroganoff con arroz	Lactosa, mostaza y sulfitos
Ternera salteada con jengibre y cebollas caramelizadas con patatas asadas	Gluten, sulfitos, anchoas y sésamo
Picaña de ternera a la brasa en salsa verde con cubitos de patatas	Frutos secos
Secreto a la brasa con patatas asadas	N/A
Pluma ibérica con patatas asadas	N/A
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Cheesecake de Oreo	Gluten, lactosa y soja
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.