

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 19 AL 23 DE ENERO



PRIMEROS

1- CREMA DETOX DE VERDURAS

2- CREMA DE CALABACÍN Y PARMESANO

3- SOPA DE CEBOLLA AL ESTILO FRANCÉS

4- ENSALADA DE TABULÉ DE CUSCÚS CON
TOMATES, PEREJIL Y QUESO FETA

5- ENSALADA DE SÚPER ALIMENTOS

(mézclum, quinoa, granada, nueces, queso feta y edamame)

6- ENSALADA VERDE QUE TE QUIERO VERDE

(mézclum, espárragos, edamame, manzana, aguacate y PIPAS DE CALABAZA)

7- QUESADILLAS DE POLLO CON NATA AGRIA Y
PICO DE GALLO

8- PASTA BOLOÑESA

SEGUNDOS

10- DORADA A LA BILBAINA CON CUBITOS DE
PATATAS

11- MERLUZA EN SALSA VERDE CON JUDÍAS VERDES
SALTEADAS CON TOMATE

12- RISOTTO DE TOMATES ASADOS Y CHERRY
CONFITADO

13- TIRAS DE NO-POLLO VEGETARIANAS CON
ESPECIAS MORUNAS Y GARBANZOS ALIÑADOS

14- POLLO ASADO CON HUMMUS Y BONIATO ASADO

15- MUSLITOS DE POLLO AL AJILLO CON ARROZ

16- PECHUGA DE POLLO CON ESPECIAS MORUNAS Y
GARBANZOS ALIÑADOS

17- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y KETCHUP

18- ENTRAÑA DE TERNERA A LA BRASA CON CHIMICHURRI
Y PATATAS ASADAS

19- ASADO NEGRO CON PURÉ DE PATATAS

20- CARRILLERA AL PEDRO XIMÉNEZ CON ARROZ

21- CHEESEBURGER EN PAN BRIOCHE CON SALSA JB Y
PATATAS CHIPS

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- PANNA COTTA CON

24- PIÑA COULIS DE FRUTOS

25- MELÓN ROJOS

26- PLÁTANO 29- KIT KAT

27- YOGUR CON 30- DANACOL

GRANOLA 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 19 AL 23 DE ENERO



PLATO	CONTIENE
Crema detox de verduras	Apio
Crema de calabacín y parmesano	Apio y lactosa
Sopa de cebolla estilo francés	Apio, lactosa y sulfitos
Ensalada de tabulé de cuscús con tomates, perejil y queso feta	Gluten, lactosa, sulfitos y mostaza
Ensalada de súper alimentos	Nueces, lactosa, sulfitos y mostaza
Ensalada verde que te quiero verde	Sulfitos y mostaza
Quesadillas de pollo con nata agria y pico de gallo	Gluten y lactosa
Pasta boloñesa	Gluten, sulfitos y apio
Dorada a la bilbaina con cubitos de patatas	Pescado y sulfitos
Merluza en salsa verde con judías verdes salteadas con tomate	Pescado y nueces
Risotto de tomates asados y cherry confitado	Lactosa, apio y sulfitos
Tiras de no-pollo vegetarianas con especias morunas y garbanzos aliñados	Soja, apio, sulfitos 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
Pollo asado con hummus y boniato asado	Sésamo
Pechuga de pollo con especias morunas y garbanzos aliñados	Lactosa, apio y sulfitos
Muslitos de pollo al ajillo con arroz	Sulfitos y apio
Secreto a la brasa con patatas asadas	N/A
Pluma ibérica con patatas asadas	N/A
Entraña de ternera a la brasa con chimichurri y patatas asadas	Sulfitos
Asado negro con puré de patatas	Gluten y lactosa
Carrillera al Pedro Ximénez con arroz	Apio y sulfitos
Cheeseburger en pan brioche con salsa JB y patatas chips	Gluten, lactosa y huevo
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Panna Cotta con coulis de frutos rojos	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.