

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 30 DE MARZO AL 01 DE ABRIL

(CERRADOS JUEVES 02 Y VIERNES 03)



PRIMEROS

1- CREMA DETOX DE VERDURAS

2- CREMA DE CALABAZA

3- LENTEJAS A LA RIOJANA

4- ENSALADA DE ESPELTA CON TOMATES,
CREMA DE BURRATA, RÚCULA Y PESTO

5- ENSALADA VERDE TOSCANA CON POLLO AL
ROMERO, CALABACINES ASADOS, ACEITUNAS
NEGRAS, PARMESANO Y CEBOLLA

6- MINI POKE DE POLLO CON EDAMAMES, PIÑA,
CEBOLLA ENCURTIDA Y SALSA SPICY

7- ESPAGUETIS A LA PUTTANESCA

SEGUNDOS

10- MERLUZA A LA GALLEGA CON PATATAS PANADERAS

11- PEZ ESPADA AL LIMÓN CON VEGETALES

12- ALBÓNDIGAS VEGANAS EN SALSA CASERA DE
VERDURAS CON ARROZ

13- AJÍ DE POLLO CON PATATAS ASADAS

14- POLLO A LA CERVEZA CON ARROZ

15- POLLO ASADO A LAS DOS MOSTAZAS CON CUBITOS
DE PATATAS

16- WRAP DE POLLO CÉSAR CRUJIENTE CON PATATAS
CHIPS

17- FINGERS DE POLLO CON PATATAS Y SALSA BBQ

18- SECRETO CON MOJO ROJO Y PATATAS A LO POBRE

19- ALBÓNDIGAS EN SOFRITO CASERO DE VERDURAS
CON ARROZ

SEGUNDOS PLATOS FIJOS

55- SECRETO A LA BRASA CON PATATAS ASADAS

56- PRESA DE CERDO DUROC 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- BANOFFEE DE

PLÁTANO

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 30 DE MARZO AL 01 DE ABRIL

(CERRADOS JUEVES 02 Y VIERNES 03)

PLATO	CONTIENE
Crema detox de verduras	Apio
Crema de calabaza	Apio
Lentejas a la riojana	Sulfitos y apio
Ensalada de espelta con tomates, crema de burrata, rúcula y pesto	Gluten, lactosa y nueces
Ensalada verde toscana con pollo al romero, calabacines asados, aceitunas negras, parmesano y cebolla con vinagreta de modena	Lactosa, sulfitos
Mini poke de pollo con edamames, piña, cebolla encurtida y salsa spicy	Huevo
Espaguetis a la puttanesca	Gluten y anchoas
Merluza a la gallega con patatas panaderas	Pescado
Pez espada al limón con vegetales	Pescado
Albóndigas veganas en salsa de verduras casera con arroz	Soja, apio y sulfitos
Fingers de pollo con salsa BBQ	Gluten, lactosa, huevo y apio
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
Ají de pollo con patatas asadas	Lactosa, gluten, almendras y huevo
Pollo a la cerveza con arroz	Gluten, pescado y soja
Pollo asado a las dos mostazas con cubitos de patatas	Mostaza
Wrap de pollo César crujiente con patatas chips	Gluten, lactosa, huevo, mostaza y anchoa
Secreto a la brasa con patatas asadas	Sulfitos
Presa de cerdo Duroc con patatas asadas	Sulfitos
Secreto con mojo rojo y patatas a lo pobre	Sulfitos y gluten
Albóndigas con sofrito de verduras y arroz	Apio y sulfitos
Yogur con granola	Lactosa, gluten y frutos secos
Banoffee de plátano	Lactosa, gluten y huevo
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.