

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 13 AL 17 DE SEPTIEMBRE




PRIMEROS


1- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA  

2- CREMA FRÍA DE ZANAHORIA Y JENGIBRE CON LECHE DE COCO  

3- GAZPACHO 

4- ENSALADA DE SÚPER ALIMENTOS 
(quinoa, aguacate, granada, nueces, queso feta y edamame)

5- ENSALADA GRIEGA DE GARBANZOS 
(garbanzos, queso feta, tomate, pepino, cebolla roja, aceituna, menta, perejil y vinagreta de yogur)

6- ENSALADA DE KALE Y CANÓNIGOS CON LENTEJAS, ALMENDRAS TOSTADAS Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA DIJON 

7- NACHOS CON PULLED PORK, JUDÍAS NEGRAS, JALAPEÑOS, CREMA AGRIA Y SALSA DE QUESO 

8- PASTA AL RAGOUT DE RABO DE TERNERA 

SEGUNDOS

10- SALMÓN AL HORNO CON VEGETALES ASADOS  

16- POLLO ASADO CON VERDURITAS Y PATATAS 

11- POKE DE SALMÓN MARINADO CON SALSA KIMCHI (LIGERAMENTE PICANTE) 

17- FINGERS DE POLLO CON SALSA BBQ

12- PEZ ESPADA A LA PLANCHA CON PISTO SICILIANO  

18- TERNERA AL JOSPER CON CHIMICHURRI Y PATATA ASADA  

13- COUSCOUS VEGETAL CON PASAS, ALMENDRAS Y VERDURAS (VEGANO) 

19- LOMO DE CERDO A LA PIMIENTA CON PURÉ CREMOSO DE PATATA 

14- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VEGETALES  

20- TACOS AL PASTOR CON SALSA DE PIÑA Y CEBOLLA ENCURTIDA 

15- POLLO EN SALSA TERIYAKI CON ARROZ BASMATI

PARRILLA

55- SECRETO IBÉRICO CON PATATAS ASADAS  

56- PRESA IBÉRICA CON PATATAS ASADAS  

57- PECHUGA DE PAVO A LA BRASA CON VEGETALES  

POSTRES

23- SANDÍA

27- YOGUR CON GRANOLA

24- PIÑA

28- CHEESECAKE DE OREO

25- MELÓN

29- KIT KAT

26- PLÁTANO

30- DANACOL



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA

Podemos adaptar los platos señalados con íconos a 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.