

menú LUNCHBOX

SEMANA DEL 23 AL 27 DE ENERO



PRIMEROS

1- MINISTRONE DE VERDURAS 

2- CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN  

3- ALUBIAS A LA RIOJANA  

4- ENSALADA DE LENTEJAS CON VEGETALES ASADOS, RÚCULA,
AGUACATE Y VINAGRETA DE LIMÓN  

5- ENSALADA MIXTA ESPECIAL  
(TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO, ESPÁRRAGOS, HUEVO DURO Y ACEITUNAS)

6- REVUELTO DE ESPÁRRAGOS Y CHAMPIÑONES  

7- GUISANTES REHOGADOS EN JAMÓN Y SU JUGO  

8- PASTA EN SALSA DE ATÚN 

SEGUNDOS

10- SALMÓN AL HORNO CON VEGETALES ASADOS  

15- FINGERS DE POLLO CON SALSA BBQ

11- MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATAS SALTEADAS  

16- PABELLÓN CRIOLLO  
(PLATO TÍPICO VENEZOLANO CON CARNE MECHADA, ARROZ, FRIJOLES NEGROS Y PLÁTANO MACHO FRITO)

12- TAJINE DE VERDURAS CON CUSCÚS 

17- SOLOMILLO EN SALSA DE ROQUEFORT GRATINADO
CON BRIE Y PURÉ DE PATATAS 

13- POLLO AGRIDULCE CON ARROZ TRES DELICIAS 

14- DADOS DE PAVO SATAY CON BRÓCOLI SALTEADO,
CHERRY Y ALMENDRAS 

18- PICAÑA DE TERNERA A LA BRASA EN SU GRAVY DE
VINO BLANCO Y VERDURAS GLASEADAS 

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  

58- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VEGETALES
ASADOS  

POSTRES

23- VASITO DE FRUTA

28- TARTA DE MANZANA

VARIADA

ASADA CON CHANTILLY

24- PIÑA

29- KIT KAT

25- MELÓN

30- DANACOL

26- PLÁTANO

31- OREO

27- YOGUR CON

32- GALLETAS DIGESTIVE

GRANOLA



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.