

**Condado de Hall 12-9 Instrucciones para el almacenamiento de bolsas de comida/cocina de 5 días** (\*Artículos sujetos a cambio según disponibilidad)

**DESAYUNO**

**Entradas para el desayuno (Opciones del gerente):** Cereal, Poptart, Palitos de queso, Cinni Mini, Frudel, Mini Donuts, Mini Panqueques, Mini Waffles, Barras de Cereal, Mini Tostadas Francesas, Panecillos para el desayuno

**Lados de frutas para el desayuno (Opciones del gerente):** 100% jugo de fruta, tazas de puré de manzana, fruta entera, pasas, arándanos secos, tazas de fruta congelada, fruta entera cortada

**Leche (Opcional para el estudiante):** 1% de chocolate o natural

**Almacenamiento a temperatura ambiente:**  
Cereal, Poptart, barras de cereal, fruta entera, tazas de compota de manzana, pasas, arándanos secos, jugo de fruta 100%.

**Almacenamiento en el refrigerador:** Palitos de queso, fruta entera cortada, leche

**Almacenamiento en el congelador:** Cinni Mini, Frudel, mini donas, mini panqueques, mini waffles, mini tostadas francesas, panecillos para el desayuno, tazas de fruta congelada (para todos estos artículos, descongelar a temperatura ambiente durante la noche y consumir dentro de 1-2 días; los platos principales del desayuno también se pueden calentar en un horno 350F durante 7-8 minutos)

**ALMUERZO**

**Entradas para el almuerzo:** Uncrustable Kit x2 (Sándwich, patatas fritas, palito de queso), corndog x1, pizza x2

**Almuerzo de vegetales (Opciones del gerente):** Zanahorias pequeñas, apio cortado, brócoli cortado, frijoles (pintos u horneados), papas fritas congeladas, maíz en grano, papas para hornear

**Laterales de frutas para el almuerzo (Opciones del gerente):** 100% jugo de fruta, tazas de puré de manzana, fruta entera, pasas, arándanos secos, tazas de fruta congelada, fruta entera cortada

**Leche (Opcional para el estudiante):** 1% de chocolate o natural

**Almacenamiento a temperatura ambiente:**  
Patatas fritas, fruta entera, tazas de compota de manzana, 100% jugo, pasas, arándanos secos, papas para hornear

**Almacenamiento en el refrigerador:** Palitos de queso, verduras cortadas, frijoles, fruta entera cortada, maíz, leche

**Almacenamiento en el congelador:** Sándwiches incrustados (dejar a temperatura ambiente durante la noche para descongelarlos, comerlos en un día), perritos calientes, pizza, tazas de fruta congelada, papas fritas congeladas

**INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN**

**Corndog:** Cocinar desde el congelado. Precalentar el horno a 375F. Retire cualquier envoltura plástica o empaque de la salchicha antes de poner el producto en una bandeja de hornear y en el horno. Coloque el perrito en una bandeja de hornear. Cocine por 25 minutos.

**Pizza:** Cocine desde el congelador. Precalentar el horno a 350F. Retire cualquier envoltura plástica o embalaje de la pizza antes de poner el producto en el horno. Coloque la pizza en una bandeja de hornear. Cocine por 10-15 minutos o hasta que el queso se derrita y los bordes de la corteza se doren.

**Frijoles horneados/pintas:** En un recipiente apto para microondas, calentar durante 1 minuto.

**Maíz:** Cocine desde el congelador. Instrucciones de la estufa: En una cacerola, agregar 2 cucharadas de agua por cada porción de maíz y calentar durante 5-10 minutos. Instrucciones para el microondas: En un recipiente para microondas, añadir 2 cucharadas de agua por cada porción de maíz y calentar durante 1 minuto.

**Patata para hornear:** Instrucciones para el microondas: Perforar 3-4 veces con un tenedor. Calentar en el microondas durante 5 minutos, luego usar LONGAS para voltear la papa y calentar por otros 3 minutos. Instrucciones para el horno: Perforar 3-4 veces y calentar en un horno de 400F durante 40-50 minutos en una bandeja de hornear