

Instrucciones para calentar los alimentos de la caja de productos del mercado del MMSD

Refrigere inmediatamente despues de recogerla. Esta caja con productos del mercado tiene cinco desayunos y cinco almuerzos.

Un desayuno: 1 cereal, 1 proteína, ½ taza de fruta, 8 onzas de leche | **Un almuerzo:** 1 cereal, 2 onzas de carne o proteína alterna, ¼ taza de fruta u hortaliza, 8 onzas de leche

Los productos actuales pueden variar. Los artículos que pueden encontrar en nuestro menú incluyen:

Producto	Instrucciones para calentar	Refrigeración	Consumir o descartar:	Empaque
Bagel y queso crema	El calentamiento es opcional. Saque el bagel del empaque y caliente.	Sí	a los 5 días de la recogida	Tirar a la basura
Cereal		No	de acuerdo a la fecha en el empaque	Limpie y recicle
Mini gofres	Horno convencional: 300° por 10 minutos Horno de micondas: 45 segundos en potencia Máxima o High, deje en la envoltura	Yes	a los 5 días de la recogida	Tirar a la basura
Mantecada		Opcional	a los 5 días de la recogida	Tirar a la basura
Palito de queso de hebra		Sí	de acuerdo a la fecha en el empaque	Tirar a la basura
Carne con salsa de barbacoa y trocitos de papa frita o Carne molida con salsa de tomate y trocitos de papa frita	Horno convencional: 350° de 10 a 15 minutos. Horno de micondas: 2 minutos al 50% de la potencia	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Bandeja de alimentos Bento		Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Pizza con queso	Horno convencional: 300° por 10 minutos, remueva la envoltura y coloque en una bandeja para hornear galletas. Horno de micondas: 45 segundos en potencia Máxima o High, deje en la envoltura.	Sí	a los 5 días de la recogida	Tirar a la basura
Taza de salsa de queso	El calentamiento es opcional. Retire la tapa y caliente en horno de microondas por 20 a 30 segundos en potencia máxima o high	No	de acuerdo a la fecha en el empaque	Tirar a la basura
Hamburguesa de carne de res con queso y maíz o Sándwich de filete de carne de res y queso derretido	Horno convencional: 350° de 10 a 15 minutos. Horno de micondas: 45 segundos en potencia Máxima o High	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Trocitos de pollo empanizado y ejotes	Horno convencional: 350° por 15 minutos. Horno de micondas: 2 minutos al 50% de la potencia	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Medallón de pollo y trocitos de papa frita o Filete de pollo empanizado con salsa de tomate y queso	Horno convencional: 350° por 15 minutos. Horno de micondas: 2 minutos al 50% de la potencia	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Bolitas de pollo empanizado con harina de maíz y ejotes	Horno convencional: 350° por 15 minutos. Horno de micondas: 2 minutos al 50% de la potencia	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Fiesta Nachos o Mezcla para tacos en una bolsita de totopos	Horno convencional: 350° de 10 a 15 minutos. Horno de micondas: 2 minutos al 50% de la potencia	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Sándwich de queso a la parrilla	Horno convencional: 325° por 15 minutos. Horno de micondas: 45 segundos en potencia Máxima o High, deje en la envoltura. Hornilla de la estufa: Remueva el empaque, caliente en una sartén.	Sí	a los 5 días de la recogida	Tirar a la basura
Perro caliente y rebanadas de papa frita	Horno convencional: 350° por 15 minutos. Horno de micondas: 2 minutos al 50% de la potencia	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Rodajas de pan a la italiana con zanahorias	Horno convencional: 300° por 10 minutos. Remueva la envoltura y coloque en una bandeja para hornear galletas. Horno de micondas: 45 segundos en potencia Máxima o High, deje en la envoltura.	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Yogur		Yes	de acuerdo a la fecha en el empaque	Limpie y recicle
Vaso de puré de manzana		Sí	de acuerdo a la fecha en el empaque	Limpie y recicle
Vaso de bayas		Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Paquete de arándanos deshidratados		No	de acuerdo a la fecha en el empaque	Tirar a la basura
Manzana o naranja		Opcional	lavar antes de consumir	Compostar
Vaso de jugo de frutas		Sí	de acuerdo a la fecha en el empaque	Limpie y recicle
Paquete de fruta en conserva		Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Rebanada de pan		Opcional	de acuerdo a la fecha en el empaque	Tirar a la basura
Pan para hamburguesa		No	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Pan para perro caliente		No	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle
Totopos o Fritos		No	de acuerdo a la fecha en el empaque	Tirar a la basura
Bolsa de hortalizas frescas		Sí	de acuerdo a la fecha en el empaque	Tirar a la basura
salsa marinara o vaso de salsa		No	de acuerdo a la fecha en el empaque	Limpie y recicle
Frijoles refritos	El calentamiento es opcional. Sque de l envoltura y coloque en un envase seguro para el horno de microondas y caliente de 20 a 30 segundos en potencia máxima o high	Sí	a los 5 días de la recogida	Limpie y recicle

Debido al cierre de las escuelas algunos de los productos se mantenido en nuestros congeladores. Nuestros congeladores se mantienen a -18 °, mucho más fríos que un congelador doméstico. Los productos mantenidos a estas bajas temperaturas no son propensos a quemarse en el congelador ni a la formación de cristales de hielo; pueden conservarse más tiempo que en los congeladores no comerciales y su uso es seguro por razones de calidad y seguridad alimentaria. Utilice estos artículos dentro de los 5 días posteriores a la recogida en lugar de considerar la fecha límite en el paquete. Nos tomamos seriamente la seguridad alimentaria en nuestro departamento y contamos con numerosos protocolos que seguimos en todos los aspectos de

Las bandejas negras envueltas son aptas para el horno convencional y microondas; la envoltura se puede dejar o quitar antes de calentar. Los artículos deben calentarse completamente a una temperatura interna mínima de 135 ° F. Los hornos microondas varían; ajuste los tiempos de calentamiento según sea necesario.