



**¡Luces, Cámara, Acción! El almuerzo escolar es su boleto a una buena nutrición. ¡Aprenda más sobre un almuerzo escolar saludable con divertidos juegos de nutrición y mucho más!**

Visite [c-vusd.org](http://c-vusd.org), haga clic en **Departments**, haga clic en **Nutrition Services** y luego haga clic en esta imagen que se encuentra en el lado izquierdo de la página web.

## Instrucciones para Almacenar y Calentar la Comida

Por favor, visite el sitio web de Servicios de Nutrición para obtener información sobre nutrición y alérgenos.



Todos los alimentos que requieren refrigeración deben mantenerse a una temperatura de 40°F o menos. Los productos almacenables se deben guardar a una temperatura de 70°F o menos.

### Leche y Jugo

Disfrute de la leche y el jugo antes de la fecha de vencimiento "Best By".  
Requieren refrigeración.



### Frutas y Verduras

Disfrute las frutas y las verduras frescas antes de la fecha "Best By" o dentro de 5 a 7 días.



### Almacenable

Disfrute antes de la fecha "Best By" indicada en el producto.  
No requieren refrigeración.

**Frutas:** Se recomienda pero no es necesario refrigerarlas. **Verduras:** Requieren refrigeración.

### Coloque los platos congelados en el congelador y manténgalos congelados hasta que estén listos para disfrutarlos.

**Descongele y disfrute: Bocadillos de Jamón y Queso, Concha**

**Descongele y caliente:** Colóque en el refrigerador por 24 horas antes de calentar. **Sándwich Croissant** (350°F - 7 mins)

**Caliente y disfrute:** Caliente las comidas siguiendo las instrucciones para calentar a continuación y consúmalas dentro de las dos (2) horas.

**Sándwich de Hamburguesa de Pollo** (325°F - 10 min)

**Burrito de Frijoles y Queso** (300°F - 30 min)

**Corn Dog** (350°F - 31 mins)

**Nuggets de Pollo** (350°F - 15 mins)

**Pan francés** (350°F - 12 mins)

**Panqueque envuelto** (350°F - 31 mins)

**Pizza de Pepperoni** (400°F - 18 mins)

**Pizzanada, Taconada** (350°F - 20 mins)

**Salchicha** (350°F - 8 mins)

**Sándwich Sunrise** (350°F - 15 mins)



### Disfrute de las siguientes comidas antes de la fecha "Best By" o dentro de

**3 a 5 días**

**Producto previamente congelado.**

**No es necesaria la refrigeración: Apple Chewy Bar, Benefit Bar**

**Requieren refrigeración:**

**Yogur, Queso en tiras y taza de Fruta Mixtas**

**Comidas para calentar:**

Guarde en el refrigerador hasta que esté listo para calentar. Caliente las comidas siguiendo las instrucciones para calentar a continuación y consúmalas dentro de un plazo de dos (2) horas.

**Albondigas y Pure de Papas, Pollo y Arroz Teriyaki** (350°F for 20 mins)

**Pollo Asado** (350°F - 25 mins)



### Para calentar en el microondas:

1. Abra un extremo de la envoltura del producto pero no lo saque de la envoltura.
2. Ponga la temperatura del microondas en ALTO (de CONGELADO 90 segundos y DESCONGELADO 45 segundos).
3. El producto está listo para disfrutar cuando se alcanza una temperatura interna de 145°F-165°F.
4. Si el producto no ha alcanzado una temperatura interna de 145°F-165°F, continúe calentando en ALTO en intervalos de 15 a 20 segundos hasta alcanzar dicha temperatura interna.
5. Saque el producto del microondas, quítele la envoltura y espere por un (1) minuto antes de consumirlo.
6. Consúmalo dentro de las dos (2) horas.

### Para calentar en el horno:

1. Deje el producto dentro de la envoltura sin abrirla.
2. Caliente el horno a la temperatura indicado en cada producto.
3. Coloque el producto en una bandeja de hornear y cocinar en el horno durante el tiempo indicado para cada producto.
4. El producto está listo para disfrutar cuando se alcanza una temperatura interna de 145°F-165°F.
5. Si el producto no ha alcanzado una temperatura interna de 145°F-165°F, continúe cocinando en el horno, revisando cada 5 a 10 minutos antes de consumirlo.
6. Saque el producto del horno, quítele la envoltura y espere de 5 a 10 minutos antes de consumirlo.
7. Consúmalo dentro de las dos (2) horas.

**PRECAUCIÓN: El producto estará caliente. Consúmalo con cuidado.**

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.