



Homestyle Chicken Tenders

- All meals should be kept frozen or refrigerated until reheated.
- Once reheated, **DO NOT RE-FREEZE** for later consumption.
- *Never defrost at room temperature; defrost at 41°F or below.*
- *Heating results and cooking times may vary; for best results use oven/conventional oven.*

Chicken Tenders

- For best results, keep frozen until ready to use and cook from frozen state
- Take thawed items out of bag and place on a sheet pan in oven at 375°F.
- Cook Time: 7-10 minutes
- Cook until internal temperature reaches 145°

The following items should be refrigerated immediately after pick up at a temperature of 40°F or below for a maximum of 3 days:

Fruits and vegetables should be rinsed before consuming

- | | |
|-------------------|----------------------|
| • Fresh Fruit | • String Cheese |
| • Fresh Milk | • Sunbutter Sandwich |
| • Fresh Vegetable | • Yogurt |
| • Orange Juice | |



Tiras de Pollo Empanizado

- Toda comida tiene que permanecer refrigerada hasta que sea calentada.
- Ya que la comida sea calentada, **NO SE DEBE CONGELAR** para consumir después.
- *Resultados pueden variar al calentar, para mejor resultados usar horno/horno convencional.*
- *Nunca debe descongelar comida a temperatura ambiente; descongele en temperatura 41°F.*

Tiras de Pollo Empanizado

- Para obtener mejores resultados, manténgalo congelado hasta que esté listo para usar y cocine en estado congelado
- Saque comida ya descongelada fuera de su bolsa y coloque en un sartén para hornear, y cocine en el horno a 375 ° F
- Tiempo: 7-10 minutos
- Cocine hasta que la temperatura interna alcance los 145 °

Los siguientes artículos deberían de ser refrigerados inmediatamente a 40°F después de recibir, por 3 días máximo:

Enjuague frutas y vegetales antes de consumir.

- | | |
|-------------------|----------------------|
| • Fruta partida | • Queso |
| • Leche | • Sunbutter Sándwich |
| • Verduras | • Yogur |
| • Jugo de Naranja | |