



### *Garlic Cheese Toast*

- All meals should be kept frozen or refrigerated until reheated.
- Once reheated, **DO NOT RE-FREEZE** for later consumption.
- Heating results and cooking times may vary; for best results use oven/convection oven.
- *Never defrost at room temperature; defrost at 40°F or below.*

<i>Garlic Cheese Toast</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Place garlic cheese toast in freezer until ready to use</li><li>• 24 hours before heating place the garlic cheese toast in your refrigerator to thaw</li><li>• Take <u>thawed</u> items out of bag and place on a sheet pan</li><li>• Place meal item on a sheet pan and cook at 350°F. Cook meal until internal temperature reaches 165°F.</li><li>• Cook Time: 8-11 minutes</li></ul>

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    |                      |



### *Rebanada de Pan con Ajo y Queso*

- 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 se debe descongelar comida a temperatura ambiente; descongele en temperatura 40°F.*

#### *Rebanada de pan con ajo y queso*

- Mantenga la rebanada de pan con ajo y queso congelado
- 24 horas antes de calentar la rebanada de pan con ajo y queso coloque en el refrigerador para descongelar
- Saque comida ya descongelada fuera de su bolsa y coloque en un sartén para hornear
- Coloque la comida en un sartén para hornear a 350°F. Calentar hasta que temperatura interna llegue a 165°F
- Tiempo: 8-11 minutos

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
- Leche
- Jugo de Naranja
- Queso
- Sunbutter Sándwich
- Verduras
- Yogur
-