

**\*\* Las comidas escolares y las bandejas de verduras se servirán congeladas. Si planea guardar las para más adelante, mantenga congelados los artículos empacados. Si se descongela y se mantiene en el refrigerador, consuma dentro de 3 días del calendario de cuándo se han abierto.**

**Instrucciones de cocción del horno convencional:**

**Entrada empacada congelada**

Paso 1: Precaliente el horno a 325 grados Fahrenheit.

Paso 2: Coloque el plato apropiado envuelto con la comida congelada en el horno y cocine por 20 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 165 grados Fahrenheit. ¡CUIDADO! ¡DEJA ENFRIARSE POR UN MINUTO ANTES DE DISFRUTAR!

**Instrucciones de cocción por microondas:**

**Entrada empacada congelada**

Paso 1: Coloque el plato apropiado con la comida congelada en el microondas a temperatura alta durante un minuto. No perforo la película en la bandeja. Cocine a una temperatura interna de 165 grados Fahrenheit. ¡CUIDADO! ¡DEJA ENFRIARSE POR UN MINUTO ANTES DE DISFRUTAR!

**Instrucciones de cocción por microondas:**

**Bandeja de vegetales congelados**

Paso 1: Coloque la bandeja de verduras congeladas con el plato apropiado en el microondas a temperatura alta durante dos minutos. No perforo la película en la bandeja. Cocine a una temperatura interna de 145 grados Fahrenheit. ¡CUIDADO! ¡DEJA ENFRIARSE POR UN MINUTO ANTES DE DISFRUTAR!

**Instrucciones de cocción del horno convencional:**

**Bandeja de vegetales congelados**

Paso 1: Precaliente el horno a 325 grados Fahrenheit.

Paso 2: Coloque el plato apropiado envuelto en el horno y cocine por 20-25 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 145 grados Fahrenheit. ¡CUIDADO! ¡DEJA ENFRIARSE POR UN MINUTO ANTES DE DISFRUTAR!