

ENERO 2010

MENÚ

Caja Estelar
\$30

Nutrición balanceada y variada con suficiente comida para alimentar a una familia de cuatro por una semana.

- 1.5 lb. Asado selecto de Carne de Res
- 2 lb. Costillas de Cerdo Enteras
- 2.5 lb. Pechugo de Pollo con Hueso IQF
- 2 lb. Cena de Macarrones con Carne de Res
- 1.5 lb. Empanadas de Carne Blanca de Pollo Empanizado
- 1 lb. Carne Molida sin Grasa
- 1 lb. Bratwurst con Queso
- 1 lb. Zanahorias Cortadas Congeladas
- 1 lb. De Maíz en Grano Entero Congelado
- 8 ct. Congelados de Calor y Servir de Mantequilla Pancakes
- 10 ct. Panecillos de Trigo Integral
- 3 lb. or 4 ct. Grandes Russet Patatas para Hornear
- 32 oz. Leche de Estante 2%
- Docena de Huevos
- Postre

Caja Conveniente/Personas De la Tercera Edad
\$28

Diez porciones perfectamente sazonadas, nutricionalmente balanceadas y completamente cocinadas solo para calentar y servir.

- Pollo Cacciatore
- Fettuccini Alfredo
- Bistec Estilo Salisbury con Salsa Café
- Pescado Empanizado
- Pollo con Tallarines
- Spaguetti & Albondigas
- Pollo Teriyaki
- Lasaña de Carne
- Chili con Res y Frijoles
- Manicotti de Queso
- Postres: Galletas Variadas, Taza de Yogurt de Fresa Congelada, Piña Taza de Fruta, Melocotón Taza de Fruta, Jugo de Naranja, Ponche de Frutas

5 lb. Caja de Comida Libre de Alergenos
\$23

Procesada para eliminar los ocho alérgenos más frecuentes: Mani, Frijoles de soya, leche, huevos, pescado, Crustaceos, nueces y gluten. Ideal para niños y adultos!

- 1 lb. Filetes de Pechuga de Pollo Empanizado
- 1 lb. Trozos de Pechuga de Pollo Empanizado
- 1 lb. Bistec en Cubo Empanizado
- 1 lb. Alas de Pollo Empanizado
- 1 lb. Tiras de Pollo Empanizado
- Empanizados con agua, arroz blanco, arroz café, estarcha de tapioca modificada, semillas de flax, azúcar, sal, especias, ajo deshidratado, extracto de especias y paprika. El empanizado es precocinado en aceite de Canola.

6 lb. Paquete de Mariscos
\$35

- 2 lb. Enorme Levemente Camarón Empanizado (42-50 camarón)
- 1 lb. Lenguado al Horno Rellenas de Cangrejo Relleno de - 4 Flounders Rellenas (de 4 oz. cada uno)
- 2 lbs. Filetes de Tilapia en Bruto
- 1.1 lb. (17 oz.) El Hombre se Prepara Tortas de Cangrejo
- 5 Tortas del Cangrejo (3-4 oz. cada uno)

ESPECIAL DE ENERO #1 \$23

- 7 lb. Carne Mixta para Asar**
- 2 lb. Bistec de Ribeye (4 x 8 oz.)
 - 2 lb. Asado de Cerdo sin Hueso
 - 1.5 lb. Bistec para Hamburguesas sin Grasa (4 x 6 oz.)
 - 1.5 lb. Chorizo Italiano con Queso

ESPECIAL DE ENERO #2 \$22

- 5 lb. Combo de Carne y Pollo Mixto**
- 2 lb. Bistec de Solomillo (4 x 8 oz.)
 - 1.5 lb. Filetes de Res Envueltos en Tocino (4 x 6 oz.)
 - 1.5 lb. Filetes de Pollo Envueltos en Tocino (4 x 6 oz.)

ESPECIAL DE ENERO #3 \$18

- 10 lb. Maltratadas Deshuesado ala Caja**
- 10 lbs. Deshuesado Maltratadas carne blanca Trozos de Pechugo/Alas sin Hueso

ESPECIAL DE ENERO #4 \$32

- 7 lb. Premium Caja de Carne**
- 3 lb. Bistecs de Hueso-T (4 x 12 oz.)
 - 2 lb. Chuleta de Cerdo sin Hueso (4 x 8 oz.)
 - 2 lb. Pechugas de Pollo con Sabor Gourmet
 - 1 lb. (2 x 8 oz.) Sabor Italiano
 - 1 lb. (2 x 8 oz.) Sabor Miel y Mostaza

ESPECIAL DE ENERO #5 \$22

- Caja de Frutas Frescas y Vegetales**
- 1 Grande Piña Dulce
 - 1 3 lb. Paquete de Conjunto (Estado de Washington Red Delicious Manzanas, Manzanas Granny Smith y Árbol Madurados California Naranjas)
 - 2 Arbol-Maduró Grande Ruby Toronja Roja
 - 1 Aguacates Haas Grandes
 - 1 lb. Zanahorias Empaquetadas
 - 3 lbs. Patatas Dulce Carolina del Norte
 - 2 lbs. Patatas Rojas Grandes
 - 2 lbs. Cebolla Amarilla Medio-Grande
 - 1 cabeza Repollo Verde Grande
 - 1 Pacanas en Mitad Cultivados en Georgia bolsa de (8 oz.)
 - 1 Paquete de Wiley de la Condimentos Patatas Dulce y Yam
 - 1 Enero 2010 Frutas y Verduras Receta Hoja

- La Caja de la Firma tienen un precio de únicamente \$30 – Dependiendo donde vive, una caja pudiera costar de \$45 a \$75 con un promedio de **VALOR** de proxímadamente \$60.
- No hay requisitos. Cualquier persona puede participar
- No hay límite en el número de cajas que un individuo o que una familia pueda comprar
- Los alimentos se distribuyen cada ultimo sábado del mes