



THANK YOU!



Thanks to the amazing
community's generosity
we have received

250+

meal-bags for students!

**We are putting a pause on food bag collection
as we work to distribute the
bags to students in need.**

**Stay tuned for further updates
on this effort!**



Tuna Noodle Casserole/Cazuela de Fideos con Atún

Bag of Egg Noodles

1 can peas

2 cans tuna

1 can cream of mushroom soup

1 can evaporated milk

Bolsa de fideos de huevo

1 lata de cacahuates

2 latas de atún

1 lata de crema de champiñones

1 lata de leche evaporada

3 C Egg Noodles

1 Can drained peas

2 Cans drained Tuna

1 Can Condensed Cream of Mushroom soup

1/3 C Evaporated Milk

3 tazas de fideos de huevo

1 lata de guisantes escurridos

2 latas de atún escurrido

1 lata de crema de champiñones condensada

1/3 taza de leche evaporada

Preheat oven to 425 degrees.

Boil Noodles al dente (about 5 min)

Drain and rinse with cold water.

In a bowl combine, noodles, drained tuna, peas, milk and soup.

Spread into a baking dish and bake for 18-20 minutes until bubbly.

Hervir los fideos al dente (unos 5 minutos).

Ecurrir y enjuagar con agua fría.

En un bol, mezclar los fideos, el atún escurrido, la leche y la sopa.

Extender en una fuente para horno y hornear durante 18-20 minutos hasta que burbujee.

Precalentar el horno a 220 °C.



Chicken, Black Bean, and Rice Bowls/Tazones de pollo, frijoles negros y arroz

**1 bag rice
2 cans black beans
1 can chicken
1 can fire roasted tomatoes
1 can green chiles
1 can corn, drained
1 packet taco seasoning
1 jar salsa**

**1 bolsa de arroz
2 latas de frijoles negros
1 lata de pollo
1 lata de tomates asados
1 lata de chiles verdes
1 lata de maíz escurrido
1 paquete de sazónador para tacos
1 frasco de salsa**

Prepare rice according to package instructions.

Heat chicken in a saute pan over medium heat. Season with taco seasoning. Stir in black beans, tomatoes, chiles, and corn. Serve over rice and top with salsa.

Prepare el arroz según las instrucciones del paquete.

Caliente el pollo en una sartén a fuego medio. Sazónelo con condimento para tacos. Incorpore los frijoles negros, los tomates, los chiles y el maíz. Sirva sobre el arroz y cubra con salsa.



Penne Alfredo

Box of Penne Pasta
1 Can Chicken
1 jar Alfredo Sauce
Can of Vegetables

Caja de pasta penne
1 lata de pollo
1 frasco de salsa Alfredo
Lata de verduras

Cook pasta according to directions and drain.

Drain Chicken

Mix Chicken and together and heat on the stove over medium heat

Mix pasta and sauce together.

Heat vegetables and serve.

Cocine la pasta según las instrucciones y escúrrala.

Escorra el pollo.

Mezcle el pollo y caliente a fuego medio.

Mezcle la pasta con la salsa.

Caliente las verduras y sirva.



Curried Chicken & Chickpeas/Pollo al curry con garbanzos

1 bag rice
1 jar Tikka Masala Curry Sauce
2 can peas & carrots
1 can chicken
1 can chickpeas

1 bolsa de arroz
1 frasco de salsa de curry Tikka Masala
2 latas de guisantes y zanahorias
1 lata de pollo
1 lata de garbanzos

Cook rice according to bag instructions
Heat sauce on the stove over medium heat
Add vegetables, chicken, and chickpeas to
the pot and heat.
Serve over rice.

Cocina el arroz según las instrucciones del
paquete.
Calienta la salsa a fuego medio.
Añade las verduras, el pollo y los garbanzos
a la olla y calienta.
Sirve sobre el arroz.



Box of Stuffing
Box of potatoes
Can of Chicken Breast
2 packets of gravy
1 can evaporated milk
1 can vegetables

Caja de relleno
Caja de papas
Lata de pechuga de pollo
2 paquetes de salsa
1 lata de leche evaporada
1 lata de verduras

Chicken Dinner/cena de pollo

Drain the chicken but save the broth. Add the chicken to a pot along with 2 C of water and the packets of gravy mix. Let this heat through until thickened.

Prepare the stuffing according to box but swap butter for the chicken broth you saved.

Heat up vegetable and prepare the mashed potatoes.
Serve the chicken gravy over potatoes or stuffing. Enjoy.
Credit: Dollartreedinners on TikTok

Escurre el pollo, pero reserva el caldo. Pon el pollo en una olla junto con 2 tazas de agua y los sobres de mezcla para salsa. Calienta hasta que espese.

Prepara el relleno según las instrucciones del paquete, pero reemplaza la mantequilla por el caldo de pollo que guardaste.

Calienta las verduras y prepara el puré de papas.
Sirve la salsa de pollo sobre las papas o el relleno. ¡Que lo disfrutes!
Crédito: Dollartreedinners en TikTok



Can of chicken
 Package of tortillas
 Can of nacho cheese
 Can of corn
 Can of beans
 Cream of chicken soup
 Can of green enchilada sauce
 Package of spanish rice

Lata de pollo
 Paquete de tortillas
 Lata de queso para nachos
 Lata de maíz
 Lata de frijoles
 Crema de pollo
 Lata de salsa verde para enchiladas
 Paquete de arroz español

Tortilla Bake/Tortilla Horneada

Preheat oven to 350 degrees

Drain chicken, beans and corn and mix together.

Spread some nacho cheese on tortilla, top with about $\frac{1}{3}$ cup chicken mixture, roll up and put seam side down in a greased cake pan. Continue until all tortillas are rolled.

Mix soup and enchilada sauce together and pour over tortillas.

Bake for 30 minutes or until bubbly.

Heat up Spanish Rice and serve

Precaliente el horno a 175 °C.

Escurra el pollo, los frijoles y el maíz y mézclelos.

Unte un poco de queso nacho sobre la tortilla, cubra con aproximadamente $\frac{1}{3}$ de taza de la mezcla de pollo, enrolle y coloque con la costura hacia abajo en un molde para pastel engrasado. Continúe hasta que todas las tortillas estén enrolladas.

Mezcle la sopa y la salsa para enchiladas y vierta sobre las tortillas.

Hornee durante 30 minutos o hasta que burbujee.

Caliente el arroz español y sirva.



Can of Chili with beans
Can of Refried beans
Can of petite diced tomatoes
Can of Nacho cheese
Can of Red enchilada sauce
Taco seasoning packet
Package tortillas
Spanish Rice

Lata de chile con frijoles
Lata de frijoles refritos
Lata de tomates picados pequeños
Lata de queso nacho
Lata de salsa roja para enchiladas
Paquete de condimento para tacos
Paquete de tortillas
Arroz español.

Red tortilla bake/Tortilla roja horneada
Preheat oven to 350 degrees

Mix chili, refried beans, drained tomatoes and taco packet.

Spread nacho cheese on tortilla, top with about $\frac{1}{3}$ cup chili mix, roll up and place seam side down in cake pan. Top with enchilada sauce and bake for 30 minutes or until bubbly.

Heat rice and serve.

Credit: Dollartreedinners on TikTok

Precaliente el horno a 175 °C.

Mezcle el chile, los frijoles refritos, los tomates escurridos y el paquete de tacos.

Unte el queso nacho sobre la tortilla, cubra con aproximadamente $\frac{1}{3}$ de taza de la mezcla para chile, enrolle y coloque con la costura hacia abajo en el molde para pastel. Cubra con la salsa para enchiladas y hornee durante 30 minutos o hasta que burbujee.

Caliente el arroz y sirva.

Crédito: Dollartreedinners en TikTok



Complete Pancake Mix
2 Cans Evaporated Milk
1 Can Luncheon Meat
1 Syrup
1 can fruit optional

Mezcla completa para panqueques
2 latas de leche evaporada
1 lata de fiambre
1 jarabe
1 lata de fruta (opcional)

Luncheon Meat and Pancakes/Fiambre y panqueques

Slice luncheon meat thin and pan fry on medium heat.

Make pancake mix according to directions.

Heat a nonstick pan over medium heat, pour or scoop the batter into pan, using approximately $\frac{1}{4}$ for each pancake. Cook until bubbles form and edges are dry, about 2-3 minutes.

Flip and cook until browned on the other side.

Repeat with remaining batter.

Corta la carne en lonchas finas y fríela en una sartén a fuego medio.

Prepara la mezcla para panqueques según las instrucciones.

Calienta una sartén antiadherente a fuego medio, vierte o coloca la masa en la sartén, usando aproximadamente $\frac{1}{4}$ para cada panqueque. Cocina hasta que se formen burbujas y los bordes estén secos, unos 2-3 minutos.

Voltea y cocina hasta que se dore por el otro lado.

Repite con el resto de la masa.