

# Kids Roll & Go Lunch Wraps with Cut Apples

5 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce.

## Bust out

Vegetable peeler

## Ingredients

	2 Person
Gala Apple	2
Flour Tortillas, 6-inch	6
Cream Cheese	86 g
Blueberry Jam	4 tbsp
Red Grapes	170 g
Carrot	170 g

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to our meal kit labels for the most current allergen information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Prep

Halve **grapes**. Peel, then halve **carrot** crosswise, then cut into ½-inch matchsticks. Core, then cut **apples** into ½-inch wedges.



## 2 Start wraps

Spread **cream cheese** over **each tortilla**, then spoon **blueberry jam** over top.



## 3 Finish and serve

Top **tortillas** with **grapes**. Tightly roll up **each tortilla** over **grapes** and **filling**. Serve with **carrot sticks** and **apple slices** on the side.

# Roulés amusants pour la boîte à lunch

avec tranches de pommes

5 Minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Épluche-légumes

## Ingrédients

	2 personnes
Pomme Gala	2
Tortilla de farine, 15 cm (6 po)	6
Fromage à la crème	86 g
Confiture de bleuets	4 c. à soupe
Raisins rouges	170 g
Carotte	170 g

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

Couper les **raisins** en deux. Peler, puis couper la **carotte** en deux sur la largeur, puis en bâtonnets de 1,25 cm (½ po). Évider, puis couper les **pommes** en quartiers de 0,5 cm (½ po).



## 2 Commencer les roulés

Étaler le **fromage à la crème** sur **chaque tortilla**, puis garnir de **confiture de bleuets**.



## 3 Terminer et servir

Garnir les **tortillas** de **raisins**. Rouler fermement **chaque tortilla** sur les **raisins** et la **garniture**. Servir avec les **bâtonnets de carotte** et les **tranches de pomme** en accompagnement.