

VACINAÇÃO COVID E GRIPE (INFLUENZA)

CEDIDA ASSESSORIA

COVID ADULTO (18 ANOS OU MAIS)

1ª DOSE

2ª DOSE

3ª DOSE PARA TODAS AS PESSOAS COM INTERVALO DE 4 MESES ENTRE A SEGUNDA DOSE
4ª DOSE PARA PESSOAS COM 40

ANOS OU MAIS NO INTERVALO DE 4 MESES ENTRE A 3ª DOSE.

COVID ADOSLENTE

(12 A 17)

1ª DOSE

2ª DOSE

3ª DOSE PARA TODAS AS PESSOAS COM INTERVALO DE 4

MESES ENTRE A SEGUNDA DOSE

GRIPE

PARA TODAS AS PESSOAS ACIMA DE 6 MESES.

OBS: LEVAR DOCUMENTOS PESSOAIS, CARTEIRINHA DE VACINAÇÃO.
Local: POLICLÍNICA

MUNICIPAL (S. Cristóvão)

Horário: 7H30 ÀS 12H e das 13H30 ÀS 15H

COVID CRIANÇAS (5 ANOS OU MAIS)

1ª E 2ª DOSE (terça e quinta-feira) 13h30 às 16h - POLICLÍNICA MUNICIPAL



PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

SECRETARIA DE SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA

CULINÁRIA

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA



INGREDIENTES

- 1- 1 kg de carne moída
- 2- 1 pacote de creme de cebola
- 3- 1 cebola
- 4- 150 g de mussarela
- 5- 150 g de presunto
- 6- 3 fatias de bacon
- 7- Alho a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma vasilha junte à carne, o pacote de creme de cebola e amasse bem até ficar homogêneo.
- 2- Em seguida sobre um plástico abra a massa (carne moída com o creme

de cebola) no tamanho do tabuleiro que irá assar.

RECHEIO:

- 1- Sobre a massa coloque a cebola e o alho picados bem pequenos, a mussarela em seguida o presunto.
- 2- Para enrolar a massa basta começar a levantar a ponta do plástico.
- 3- Sobre o rocambole já enrolado coloque as fatias de bacon para decorar.