

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 ADOSLECENTE
(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

ABOBRINHA RECHEADA FÁCIL

INGREDIENTES

- 1- 4 abobrinhas médias
- 2- 1 cebola picada
- 3- 2 dentes de alho amassados
- 4- 300 g de carne moída
- 5- 100 g de bacon picado
- 6- 2 tomates picados
- 7- 50 g de queijo parmesão ralado
- 8- Cheiro verde
- 9- Sal
- 10- Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

- 1- Corte as abobrinhas

ao meio, no sentido do comprimento.

2- Tire cuidadosamente a polpa e reserve.

3- Cozinhe as abobrinhas em água fervente com sal.

4- Prepare o recheio, refogue a cebola e o alho com um pouco de óleo.

5- Acrescente o bacon e deixe fritar bem.

6- Adicione a carne moída, a pimenta-do-reino e o sal.

7- Deixe fritar bem.

8- Acrescente o tomate e a polpa picada da abobrinha. Deixe apurar.

9- Por último, salpique um pouco de cheiro verde.

10- Recheie as abobrinhas com a carne moída.

11- Salpique o queijo ralado sobre as abobrinhas e leve ao forno para gratinar.

