

# 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

### ARROZ DE FORNO PREGUIÇOSO



#### INGREDIENTES

- 1- 2 tomates picados
- 2- 1/2 cebola
- 3- 1 xícara de linguiça calabresa
- 4- 1 cenoura
- 5- 100 g de milho
- 6- 100 g de ervilha
- 7- 100 g de queijo coalho em cubos
- 8- 2 xícaras de arroz
- 9- 2 dentes de alho
- 10- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 11- sal a gosto
- 12- 200 ml de creme de leite
- 13- 500 ml de caldo de

galinha

- 14- coentro a gosto

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente, misture todos os ingredientes menos o coentro
- 2- Misture bem e coloque, com cuidado, em uma forma ou travessa
- 3- Cubra tudo com papel-alumínio
- 4- Leve ao forno a 180° C por 25 minutos
- 5- Retire do forno e salpique o coentro por cima
- 6- Sirva!