

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

QUICHE DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

- 1- 500 g de grão-de-bico cozido
- 2- 1 ovo
- 3- 3 colheres (sopa) de azeite
- 4- 1 colher (chá) de sal
- 5- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 6- 1 colher (sopa) de azeite
- 7- 1 cebola
- 8- 2 dentes de alho picada
- 9- 2 alho-poró
- 10- sal a gosto
- 11- 1 colher (sopa) de tomilho
- 12- 300 ml de creme de

- leite
- 13- 200 g de parmesão ralado
 - 14- 1 ovo
 - 15- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Em um mixer ou liquidificador, coloque o grão-de-bico cozido, o ovo, o azeite, o sal e a pimenta
- 2- Bata tudo muito bem até virar um creme mais grosso
- 3- Reserve
- 4- Doure a cebola, o alho e o alho-poró
- 5- Junte o sal e o tomilho e retire do fogo
- 6- Em um recipiente, coloque a mistura da panela, o creme de leite, o parmesão e ovo
- 7- Misture tudo muito bem
- 8- Forre o fundo de uma forma com a massa de grão-de-bico reservada
- 9- Leve ao forno a 180° C por 10 minutos
- 10- Coloque o recheio com cuidado e volte ao forno por mais 10 minutos
- 11- Sirva

