

# 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

### BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA E FRANGO



#### INGREDIENTES

- 1- 2 pacotes de pão de forma
- 2- 2 peitos de frango
- 3- 1 tomate picado sem semente
- 4- 1 cebola grande picada
- 5- 11 dente de alho picado
- 6- 1 tablete de caldo de galinha
- 7- salsinha
- 8- sal
- 9- azeite
- 10- 1 lata de creme de leite
- 11- 1 cenoura ralada

12- 1 lata de milho

13- azeitonas picadas

14- champignon picado

15- 1/2 pote de maionese

#### COBERTURA

1- 1/2 pote de maionese batata palha

#### MODO DE PREPARO

1- Cozinhe os peitos de frango com água, sal e o caldo de galinha na panela de pressão por 30 minutos.

2- Escorra a água e desfie todo o frango.

3- Em uma panela, refogue o azeite, a cebola, o alho e o tomate.

4- Acrescente o frango, corrija o sal se necessário, mexa por alguns minutos e desligue o fogo.

5- Coloque o milho, as azeitonas, o champignon, o creme de leite e 1/2 pote de maionese.