

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

CEBOLA ROSTIE



INGREDIENTES

- 1- 3 cebolas roxas
- 2- 300 ml de água quente
- 3- sal a gosto
- 4- 1 colher (chá) de tomilho
- 5- 1 colher (sopa) de salsinha seca
- 6- 1 colher (sopa) de páprica defumada
- 7- pimenta-do-reino a gosto
- 8- sal a gosto
- 9- 2 ovos
- 10- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 11- 100 g de linguiça calabresa frita
- 12- 80 g de mussarela
- 13- Comprar ingredientes

MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente, coloque a cebola roxa picada
- 2- Junte a água quente e o sal

3- Reserve por 30 minutos e depois escorra a água

4- Junte todos os ingredientes, menos a linguiça e a mussarela

5- Misture tudo muito bem até formar uma massa

6- Coloque um fio de óleo em uma frigideira quente

7- Coloque metade da massa no fundo da frigideira e vá ajeitando com uma colher

8- Adicione a linguiça e o queijo

9- Complete com o resto da massa e deixe dourar dos dois lados