

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



SECRETARIA DE SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA

CULINÁRIA

COUVE-FLOR GRATINADA



INGREDIENTES
 1- 2 xícaras de leite
 2- 2 colheres de sopa de manteiga
 3- 2 colheres de sopa de trigo dissolvido em um pouco de leite
 Sal a gosto
 4- 1 dente de alho amassado
 5- 150 g de mussarela picada ou ralada
 6- 150 g de presunto picado ou ralado
 7- 1 caixinha de creme de leite
 Queijo parmesão ralado

8- 1 couve-flor pequena
 9- 1 pitada de sal
 10- 2 pacotinhos de tempero amarelo
MODO DE PREPARO
 1- Separe os buquês da couve-flor.
 2- Cozinhe na água com os temperos.
 3- Coloque em uma travessa e reserve.
Molho branco:
 1 Frite o alho na man-

teiga, acrescente o leite, o trigo dissolvido e o sal, mexa até engrossar.

2- Acrescente o presunto, a mussarela e por último o creme de leite.

3- Jogue todo o creme branco sobre a couve-flor, polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar.