

LA VEU DEL PAIRAL

Revista trimestral



Carta de la direcció

Avui presento l'última publicació de l'any. Sembla mentida com va passant el temps irremeiablement. Aquesta ja és la número 13 i em sembla que fos ahir quan vam començar!

Aquest 2024 ens ha regalat molts moments bonics, i també algunes estones difícils d'empassar. Al final d'això va la vida, de gaudir dels dies plens de llum i d'aprendre dels dies grisos o de tempesta.

Durant aquests 12 mesos hem tingut el plaer de rebre a 28 persones que van decidir venir a viure al Pairal i des d'aquí, igual que els he dit en persona, els agraeixo la confiança que ens han fet ells/es i llurs famílies.

I també, malauradament, ens han deixat un total de 24 persones, a les que portarem sempre a la nostra memòria. Tot i que formi part de la nostra feina, mai m'acabaré d'acostumar a acomiadar a tantes

persones amb les que convivim dia rere dia i amb les que compartim molt més que un contracte o un expedient. Compartim riures, moments, pors i complicitats que es donen dins de la relació d'intimitat que es va creant poc a poc.

M'agrada aquesta feina! La relació entre la gestió eficient, l'organització de les persones treballadores i l'atenció directa amb els adults grans que han decidit escollir-nos, em dona força per dedicar gran part dels meus dies a aquesta tasca tan enriquidora, que fa que posi en valor cada nou projecte, cada balanç a revisar, cada reunió d'equip i cada nou dia a encetar amb els seus reptes i la complexitat que significa tot plegat.

Aquest any hem tornat a gaudir de les visites dels/de les nens/es més petits/es del nostre poble amb el projecte "cuidem els vincles" amb la llar d'infants La Bressoleta, que ens han tornat a robar somriures quan veiem als nens i nenes de 2 i 3 anys entrar per la porta de casa nostra, amb el contrast encantador entre les vides ja viscudes i les que estan per encetar. Hem rebut de nou les "cartes amb cor" dels alumnes de l'escola Sant Feliu de Cabrera de Mar i els hem respòs imaginant quina cara tenien aquells nens i nenes de primària que ens escrivien i finalment quan va arribar el final del curs vam tancar el projecte amb una trobada física, que sempre és una sorpresa meravellosa.

També ens ha tornat a inundar l'energia dels més grans, els que ja estan a l'institut Vilatzara, que amb la seva enèrgica posada en escena, ens mantenen al corrent de les novetats musicals i d'entreteniment que agraden avui als joves i, tanmateix hem pogut mostrar-los que quan arribes a gran també tens moltes coses a dir i també que no fa por la vellesa, més aviat tot el contrari.

L'any també ens ha permès sortir del centre per apropar-nos a la cultura i al lleure que la comunitat ens brinda com a membres d'ella que som. Hem anat a la platja i a passar un matí a un spa gràcies a col·laboració de la Creu Roja de Vilassar de Mar, hem visitat la Sagrada Família i el Palau de la Música Catalana, entre d'altres sortides.

Agraeixo a l'Ajuntament de Vilassar de Mar que aquest any haguem tornat a participar en la programació de la Festa Major, cosa que ens permet obrir les nostres portes al municipi deixant que ens coneguin els veïns i veïnes.

Aquest Nadal també ha sigut especial, almenys jo l'he viscut, així gràcies als residents que aquest any ens han acompanyat molt activament en la decoració de la casa i la preparació de les activitats. La il·lusió que han posat m'ha encomanat d'aquest esperit de festa i joia que caracteritza a aquestes Festes, i els agraeixo molt tants moments d'alegria. Amb tanta implicació d'ells/es ens vam aventurar a escenificar el nostre primer pessebre vivent amb l'ajuda inestimable d'alguns familiars que es van animar a participar. Gràcies per les vostres disfresses tan ben escollides i pel vostre bon humor i alegria.

Gràcies a totes i a tots!



Rosa Escribano
Directora de la Casa Pairal

El racó del Patronat

A partir d'aquest número 13 de "la veu del Pairal", publicaré entrevistes fetes a cada un dels membres del Patronat del Pairal. Comencem aquest cicle amb un personatge molt important de la Fundació Privada Casa Pairal, el seu president Agustí Martín i Mallofré.

L'Agustí va néixer l'1 de maig de 1959 al Casal de Curació. És un autèntic "pota negra"!

Persona molt integrada al poble i que a banda del Pairal i com a referent de la nostra vila està implicat amb diverses entitats i associacions; Bricbarca, Piri, la

Tropa Teatre, Aigües de Vilassar de la Mina Vella, Consell de cultura i en d'altres. Sovint em pregunto d'on treu el temps!

A banda d'això encara està en actiu professionalment i actualment és el degà de la facultat de Nàutica de Barcelona.

Ha solcat pràcticament tots els mars i oceans del món capitanejant vaixells de gran eslora de marina mercant.

Com vas entrar al Pairal? Ja de petit vaig conèixer el Pairal perquè la meua àvia per part de pare hi acostumava a anar a missa els diumenges i em portava amb ella. El meu tiet Jaume Martín Sabater, va ser patró del Pairal durant 25 anys i jo anava sovint a veure'l. Així és com vaig començar a estimar al Pairal. Un dia em va trucar el senyor Pere Mir, autèntic mecenes del nostre Pairal fins el final dels seus dies, i em va proposar entrar a la junta del Patronat del Pairal, ara ja fa uns anys i després de participar en diverses reunions el patró del Pairal, Jordi Segarra, em va proposar per anomenar-me President d'aquesta institució. Vaig entrar amb en Pere Guardiola, Tomàs Mayor, Miquel Ortega i la directora de llavors, Rosa Albiol. Uns anys més tard es van incorporar alguns patrons més quan va entrar de directora la Rosa Escribano al Pairal, que és una entitat fundacional sense afany de lucre i a on els patrons ho fan de forma altruista.

Com veus l'evolució del Pairal? A l'any 2020 amb l'escat de la Covid em vaig espantar molt. Teníem totes les places ocupades i als primers mesos tot va anar força bé, però aquest virus no te aturador i ens va atacar de valent a finals del mes de desembre de 2020. Vam tenir un bon sotrac però gràcies a la bona gestió de la direcció i de l'equip humà, vam aconseguir remuntar-ho. Van ser moments molt durs, però això ens va ensenyar a estar alerta sempre. Les instal·lacions són modèliques amb espais exteriors molt confortables i totalment adaptats a la gent amb mobilitat reduïda. No som un hospital, som la casa de la gent gran a on intentarem que les persones s'hi sentin com a casa seva i els familiars tranquils i confiats. Des de fa uns mesos hem tingut la nova incorporació del Dr. Josep Gaya Freixes, conegut per tot el poble ja que també és el jutge de pau de Vilassar de Mar. Està molt pendent de tots els residents i hi estem molt contents amb els seus serveis. Les persones cada vegada entren amb una dependència més alta. Pensa que abans entraven amb 65 anys amb plenes capacitats conservades i ara hi ha residents que entren passats el 90 i amb molta dependència física i cognitiva. Nosaltres som un referent a Vilassar i tenim una gran responsabilitat perquè tot funcioni bé intentant integrar-nos a les activitats del poble.

Què milloraries de Pairal? Milloraria que el personal pogués cobrar més, ja que el nostre conveni és molt baix. Veurem com ho arreglem.

Si estimem al Pairal estimarem més al nostre poble.



Pere Guardiola
Membre del Patronat des de l'any 1999

Activitats

VIATGEM A . . .

Un cop al mes la Terapeuta Ocupacional i l'Animadora realitzem l'activitat "Viatgem a...". Les persones participants decideixen de quin país o regió els hi agradaria aprendre coses noves o descobrir diferents aspectes: la seva geografia, costums, monuments, gastronomia...



L'activitat es realitza en dues parts:

- La primera part, mitjançant un PowerPoint, acompanyem les explicacions amb fotografies dels diferents aspectes que es tracten.
- La segona part consisteix en la elaboració d'un plat típic del lloc

Amb les activitats de caire cultural:

- Fomentem l'aprenentatge i l'adquisició de nous coneixements
- Mantenim la ment activa i millorem la memòria
- Interactuem amb els altres i afavorim la proactivitat

Realitzar un taller de cuina vinculat al país escollit també és una manera d'aprendre sobre altres cultures, de gaudir i enriquir-se de noves experiències.

Consensuar i decidir de què els interessa parlar i conèixer afavoreix també l'autonomia en aquest sentit.



Encara ens queden moltes coses per aprendre, molts racons per descobrir i molts plats per tastar, seguirem viatjant arreu del món i descobrint aspectes poc coneguts.

Silvia Ocaña
Animadora Sociocultural

Recepta de l'àvia

CARN AMB SALSA DE MOSTASSA

Ingredients:

- Tall rodó de vedella
- Crema de llet
- Mostassa francesa
- Oli
- Sal
- Pebre

Procediment:

1. En una cassola gran posar-hi la carn per poder marcar-la a la planxa. Li afegim sal i pebre.
2. Posem la carn en una safata tapada amb paper d'alumini i la fem al forn durant uns 30 minuts. Hem d'anar mirant i punxant per comprovar si la carn està al punt que sigui del nostre gust.
3. Quan tenim la carn feta la tallem i la posem a una safata per servir.
4. En la mateixa cassola que hem marcat la carn afegim la crema de llet. Quan estigui bullint li afegim dues cullerades de mostassa i remenem bé fins que quedi homogeni.
5. Afegim la salsa a la carn i ja està llesta per menjar!



Gloria Maymó
Propietària d'una floristeria

Aprenem

MALALTIA D'ALZHEIMER

La malaltia d'Alzheimer és una malaltia neurodegenerativa que afecta principalment les persones grans i és la causa més comuna de demència al món. Aquest trastorn progressiu impacta la memòria, el pensament, el llenguatge i, amb el temps, la capacitat de realitzar activitats quotidianes.

Es desenvolupa a causa de l'acumulació anormal de proteïnes al cervell, com les plaques de beta-amiloide i els cabdells de tau, que danyen i destrueixen les cèl·lules nervioses. Tot i que la seva causa exacta no es comprèn completament, factors com l'edat avançada, els antecedents familiars i certes condicions de salut augmenten el risc de patir-lo.

Els primers símptomes solen incloure oblit freqüents, dificultat per recordar noms o paraules i problemes per planificar tasques senzilles. Amb el temps, la malaltia avança, afectant la comunicació, l'orientació i l'autonomia de la persona.

Tot i que encara no existeix una cura per a la malaltia d'Alzheimer, les teràpies no farmacològiques han demostrat ser un suport valuós en el tractament d'aquesta malaltia, ajudant a millorar la qualitat de vida i alentint el deteriorament en alguns casos.

Entre aquestes teràpies es troben:

- **Estimulació cognitiva:** Activitats que exerceixen les capacitats mentals, com jocs de memòria, exercicis matemàtics i lectura.
- **Musicoteràpia:** La música fomenta records, millora l'estat d'ànim i redueix l'ansietat.
- **Teràpia ocupacional:** Busca mantenir l'autonomia en activitats quotidianes mitjançant tècniques i adaptacions pràctiques.
- **Arteràpia:** Dibuixar, pintar o realitzar manualitats promou l'expressió emocional i fomenta la creativitat.
- **Exercici físic adaptat:** Passejades, estiraments i exercicis suaus milloren la mobilitat, redueixen l'estrès i estimulen el cervell.
- **Teràpia de reminiscència:** Utilitza fotografies, objectes o converses per estimular records i enfortir la connexió emocional.
- **Horticultura terapèutica:** Activitats en jardins o relacionades amb la natura, que afavoreixen la relaxació i el benestar.

A la Casa Pairal, integrem aquestes teràpies en la cura diària, assegurant-nos que cada resident rebi una atenció personalitzada i experiències significatives.

El nostre compromís és oferir un entorn que combini benestar físic, emocional i social, contribuint a l'acompanyament i la dignitat en cada etapa de la vida.

Cuidar és més que atendre: és entendre i valorar la vida en totes les seves formes.

Gisela Bonilla
Psicòloga Sanitària
Núm. Col. 21574

Coneixem-nos

ENTREVISTA CLOTILDE CLEMENTE

La Cloti coneix a mig poble, va tenir comerç i és una persona sociable, amb ganes sempre de conversar i explicar anècdotes i històries

1. Como et definiries?

Sóc una persona normal, m'agrada estar tranquil·la, passejar pel meu poble i recordar les històries d'abans, quan ens coneixíem tots.

2. Diga'm un record de la teva infantesa.

Quan hi havia la meva mare, la pobra va morir molt jove, amb 48 anys i jo en tenia 19. Això va fer que aquesta edat vaig haver d'aprendre a portar un negoci i una casa.

3. De què has treballat?

Tota la vida a la botiga de comestibles i ceràmica (plats, olles, testos...) en aquells temps es venia de tot una mica, el meu pare anava al born de bon matí i jo atenia al personal.

4. Has viatjat alguna vegada?

No he anat mai enlloc. Anàvem al poble, Pina de Montalgrao, a veure a la meva àvia. És l'últim poble de Castelló, tocant ja a Teruel i per això la tota la família materna parlen "maño".

5. Què és el que més t'agrada de viure al Pairal?

M'agrada tot: el menjar, els companys, la gent que hi treballa... Què faria a casa sola? Aquí em sento acompanyada.

Es vol fer una foto amb la planteta que li va cagar el tió, ella en tenia moltes de flors i plantes al pati de casa seva i aquest regal li ha fet molta il·lusió.



Silvia Ocaña
Animadora Sociocultural

Coneixem-nos

ENTREVISTA M^a LUZ

Antes de ponernos con la entrevista, saca el móvil del bolso y empieza a enseñarme fotos y vídeos de su nieto. Se le ilumina el rostro... sonrío con las “monerías” del niño... ¡Le encanta ejercer de abuela! Y verdaderamente le sienta muy bien.



1. ¿Cómo te definirías?

Soy una persona paciente, tengo mucha tolerancia en general. Soy un poco exigente conmigo misma. Me gusta mi trabajo, lo hago a gusto. Me considero empática con los demás. Soy una persona feliz en general.

2. ¿Qué haces en el Pairal y cuánto tiempo hace que trabajas aquí?

Hace 8 años que trabajo en el Pairal. Mi función es encargarme de la lavandería. Los residentes me dicen cosas como:

“¿Me puedes colgar esta blusa en una percha?”

“¿No encuentro esto, me lo puedes buscar?”

Me gusta mimar a los residentes en ese aspecto, y que estén contentos.

3. ¿Qué te gusta hacer en tu tiempo libre?

Ahora mismo, estar con mi nieto, es el centro de mi vida. También me gusta mucho la naturaleza, salir a caminar en familia. La naturaleza y mi familia son mis dos aficiones. También me gusta viajar y conocer sitios nuevos.

Terminamos la entrevista, se levanta, nos damos un abrazo y nos felicitamos el Año Nuevo.

Gisela Bonilla
Psicòloga Sanitària
Núm. Col. 21574

Racó de les famílies

Hola famílies!!

Aquest és el vostre racó.

Us engresquem a fer-nos arribar suggeriments i/o propostes per la revista.

Ens ho podeu fer arribar a recepciocasapairal@gmail.com.

També ens podeu seguir a:

- Fundació Privada Casa Pairal



- @fundacioprivadacasapairal



- A la nostra web:

www.casapairal.org

Racó de les famílies

Família de la Elisa Miralles

La meva mare va néixer al 1945 a Arróniz, un poblet de Navarra, a prop d'Estella. Era la petita de 4 germans: el Pedro, la Candi, la Fina i ella. Tenien camps d'oliveres i animals a casa. Venien ous, pollastres,.. El seu pare va morir quan ella tenia 9 anys i la seva mare, quan la meva mare va acabar d'estudiar infermeria a l'escola de monges del poble, la va enviar cap a Barcelona sola a buscar-se la vida. Del poble a la ciutat, no obstant, va ser molt espavilada, va aconseguir entrar a treballar a l'Hospital de Sant Pau i poc després al Vall Hebron on va treballar-hi 40 anys a Medicina Preventiva, allà va ser estimada per ser molt treballadora i molt bona persona.

Durant el seu temps lliure va tenir molts hobbies, des de pintura a l'oli, el ioga, l'anglès, cinema amb les amigues els dimecres, sortir a caminar amb el seu grup d'amigues caminadores per la muntanya els caps de setmana,.. Va viatjar per tot el món, fins i tot es va atrevir amb seixanta anys a pujar al Kilimanjaro amb l'ajuda de sherpes.

Poc després de jubilar-se, ens va ajudar molt amb les meves dues filles, la Berta i la Blanca, a les que anava a recollir quan sortien de la llar d'infants o de l'escola.

Quan li van diagnosticar Alzheimer, va ser un cop molt fort, molt injust, sempre s'ha cuidat, ha portat una vida molt saludable, sense fumar ni beure, menjant molt sa, fent esport,.. No recordo haver-la vist mai malalta. Durant dos anys va estar anant a un Centre de dia de la Fundació La Pedrera a Barcelona, fins que vam ser conscients que no podia estar sola en cap moment i que no deixaria que l'acompanyés ningú a casa seva. Va ser molt dur pensar de portar-la a una residència, i quan ens van trucar que hi havia plaça a la Casa Pairal, vam fer el pas. Al principi li va costar adaptar-se i inclús estava enfadada amb mi per haver-la portat. Ara ja fa un any i mig, i la meva mare està molt contenta, li ha canviat fins i tot la cara. Quan va entrar tenia la cara trista, s'havia aprimat,.. i ara se la veu tranquil·la i més guapa, està contenta.

Només puc dir que em sento molt agraïda a tot l'equip de la Casa Pairal per com tracten a la meva mare. Em sento molt afortunada d'haver-vos trobat.



Actualitat

MENÚ D'HIVERN



MENÚ SETMANAL

1ª SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1º MONGETA VERDA SALTEJADA 2º ESTOFAT DE VEDELLA AMB PATATA I BOLETS POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º SOPA DE GALETS 2º TRUITA DE TONYINA AMB TOMAQUET AMANIT POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1º ARRÒS AMB COSTELLA 2º SALMÓ AMB SALSA DE TARONJA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE CARBASSA 2º SALCHITXES AMB CARBASSO PLANXA POSTRE : IOGURT
DIMECRES	1º BROQUIL AMB BEIXAMEL 2º ROSTIT DE LLOM A LA POMA AMB PATATES FREGUIDES POSTRE: NATILLES CASOLANES	1º SOPA DE BROU AMB MARAVELLA 2º SARDINES AMB VERDURES AL FORN POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1º LLENTIES ESTOFADES AMB XORIÇ 2º PERNILETS DE POLLASTRE AMB PEBROT POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE CARBASSÓ 2º TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA I OLIVES POSTRE: IOGURT
DIVENDRES	1º MACARRONS AMB TONYINA 2º FILET DE LLUÇ AMB AMANIDA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º MINISTRA DE VERDURES SALTEJADA 2º NUGGETS DE POLLASTRE AMB TOMAQUET AL FORN POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1º SOPA DE ESCUDELLA 2º LLONGANISSA AMB PEBROT I CARBASSÓ POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º BLEDES AMB PATATA 2º CALAMAR A LA ROMANA AMB AMANIDA I OLIVES POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1º CREMA DE MARISC 2º PAELLA MIXTA POSTRE: PASTIS DE POMA CASOLA	1º SOPA DE BROU AMB ESTRELLES 2º PA AMB TOMAQUET I FORMATGE POSTRE: IOGURT



MENÚ SETMANAL

2ª SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1º AMANIDA COMPLETA 2º MONGETA BLANCA ESTOFADA AMB VERDURES I XORIÇ POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE CARBASSÓ 2º TRUITA DE TONYINA AMB PATATA AL CALIU POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1º TRINXAT DE COL AMB PATATA 2º ESTOFAT DE PORC AMB XAMPINYONS POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º SOPA DE CALDO AMB MARAVELLA 2º CROQUETES DE L'AVIA AMB AMANIDA POSTRE: IOGURT
DIMECRES	1º ESPAGUETIS CARBONARA 2º HAMBURGUESA POLLASTRE AMB CARBASÓ POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º SOPA MINISTRONE 2º FILET SAITÓ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1º ESPINACS SALTEJATS AMB PERNILL 2º LLONGANISSA AL FORN AMB CARXOFES FREGUIDES POSTRE: ARRÓS AMB LLET	1º SOPA DE CABELL D'ANGEL 2º TRUITA DE SAMFAINA AMB AMANIDA POSTRE: IOGURT
DIVENDRES	1º CREMA DE PASTANAGA 2º PEUS DE PORC POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º MONGETA VERDA AMB PATATA 2º GALLINETA A LA MARINERA POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1º CIGRONS AMB ESPINACS 2º POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE PORROS 2º LLUÇ AMB PATATA I CEBA AL FORN POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1º ENTREMESOS VARIAT 2º ARRÒS CASSOLA POSTRE: MIL FULLES AMB NATA	1º SOPA DE CEBA 2º BIKINIS POSTRE: IOGURT



MENÚ SETMANAL

3ª SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1º COLIFLOR AMB PATATA I PERNILL AL GRATEN 2º GALTES ESTOFADES POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE CARBASSA 2º TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1º PARELLADA DE VERDURES 2º FAVES A LA CATALANA POSTRE: GELAT	1º SOPA DE PISTONS 2º CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA POSTRE: IOGURT
DIMECRES	1º CREMA DE PORROS I CEBA 2º MACARRONS A LA BOLONYESA POSTRE: NATILLES CASOLANES	1º PÈSOLS AMB PATATA 2º LLUÇ AL FORN AMB LLIMONA POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1º BLEDES AMB PATATES 2º HAMBURGUESA AMB CEBA CAMEL·LITZADA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º SOPA DE FIDEUS 2º FLAMENQUINES AMB ENCIAM I TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DIVENDRES	1º CIGRONS ESTOFATS 2º BACALLÀ EN SALSA DE TOMAQUET POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º SOPA DE PA 2º TRUITA D'ESPINACS AMB TOMÀQUET I FORMATGE FRESC POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1º ARRÒS A LA CUBANA AMB OU FERRAT 2º SALSITXES AMB CARXOFES POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE CARBASSA 2º LIMANDA ARREBOSSADA AMB AMANIDA POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1º SOPA DE GALETS AMB MANDONGUILLES 2º ROSTIT DE LLOM A LA POMA POSTRE: FLAM DE LA CASA	1º CREMA DE XAMPINYONS 2º TRUITA DE FORMATGE I PERNIL DOLÇ AMB TOMAQUET AL FORN POSTRE: IOGURT

ANY 2024



MENÚ SETMANAL

4ª SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1º ESPINACS AMB BEIXAMEL 2º MANDONGUILLES AMB CALAMAR POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA D'ESTRELLES 2º CUIXES DE POLLASTRE AMB PEBROT VERD POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1º MINESTRA AMB PERNIL 2º MAIRA ENFARINADA AMB PATATES FREGUIDES POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE CARBASSÓ 2º TRUITA DE TONYINA AMB ENCIAM I OLIVES POSTRE: IOGURT
DIMECRES	1º MONGETA TENDRE AMB PATATA 2º ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE PORROS 2º LLUÇ AMB LLIT DE VERDURES POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1º SOPA ESCUDELLA 2º CARN D'OLLA POSTRE: POMA AL FORN	1º BROQUIL AMB PERNIL 2º CROQUETES AMB AMANIDA POSTRE: IOGURT
DIVENDRES	1º MONGETA ESTOFADA AMB VERDURES I XORIÇ 2º TILAPIA AL FORN AMB AMANIDA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE XAMPINYONS 2º CROQUETES DE L'AVIA AMB ESCALIVADA POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1º AMANIDA COMPLETA 2º NUGGETS DE POLLASTRE AMB ESCALIVADA POSTRE: NATILLES CASOLANES	1º SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS 2º NUGGUETS DE POLLASTRE AMB ESCALIVADA POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1º ENTREMESSOS VARIATS 2º CANELONS GRATINATS POSTRE: NATILLES CASOLANES	1º VERDURA TRICOLOR 2º OUS DURS MIMOSA POSTRE: IOGURT



MENÚ SETMANAL

5ª SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1º PATATES A LA MARINERA 2º LLUÇ ROMANA AMB CARBASSÓ POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE PASTANAGA 2º TRUITA DE PERNIL I FORMATGE AMB ENCIAM I OLIVES POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1º LLENTIES ESTOFADES AMB XORIÇ 2º LLONGANISSA AL FORN AMB CARBASSÓ SALTEJAT POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º SOPA DE CALDO I FIDEUS 2º SAN JACOBO AMB AMANIDA I FORMATGE FRESC POSTRE: IOGURT
DIMECRES	1º MONGETA VERDA AMB PATATA 2º ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA CARBASSÓ 2º GALLINETA EN SALSA VERDA POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1º ESPAGUETIS CARBONARA 2º CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA POSTRE: QUALLADA	1º ESPINACS AMB PATATA 2º TRUITA CARBASSÓ AMB TOMAQUET AL FORN POSTRE: FRUITA DEL TEMPS
DIVENDRES	1º TRINXAT AMB COL I BACÓ 2º MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º CREMA DE PORROS 2º CROQUETES DE BACALLÀ AMB ESCALIVADA POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1º FIDEUS A LA CASSOLA 2º ALETES DE POLLASTRE AMB PEBROT POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1º VERDURA TRICOLOR 2º HAMBURGUESA AMB CEBA CAMEL.LITZADA POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1º CREMA DE VERDURES 2º RODÓ DE GALL D'INDI AMB PRUNES POSTRE: PASTÍS FORMATGE CASOLÀ	1º SOPA DE CEBA 2º ESPARDENYA AMB TONYINA POSTRE: IOGURT

ANY 2024/25

Aniversaris

Octubre

24 Paola Boniscontro

Novembre

12 Ferran de Blas
17 Filomena Vargas
18 Rosa Barranco
18 Salvador Serras
19 Carmen Garcia
30 Nieves Sierra

Desembre

11 Albert Pujol
19 Antonio Fuentes
19 Teresa Lobo
27 Quico Porta
29 Pepita Reverter

CASA PAIRAL

