

# ANNO 2026

## APRILE



**MENU REGIONALE LOMBARDIA**

**ELIOR** presenta  
Le ricette tipiche di una regione straordinaria

**Cassoeula**  
un tipico piatto di carne di maiale e verze

**La cotoletta**  
conosciuta e apprezzata in tutto il mondo

gli ingredienti protagonisti:  
**ZAFFERANO E VERZE**

- 13 Aprile - Minestrone alla Milanese 6,7,9
- 14 Aprile - Cassoeula 6,7,9
- 15 Aprile - Pasta alla Monzese 1,3,6,7,9
- 16 Aprile - Risotto alla Milanese 7,12
- 17 Aprile - Cotoletta alla Milanese 1,3,6,7,9
- 18 Aprile - Verze Masarade
- 19 Aprile - Torta sbrisolona 1,3,6,7,9

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Latticini e derivati; 4.Pesci e derivati; 5.Noci/oli e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latticini e derivati; 8.Pasta e prodotti a base di grano e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Acidificante solforoso e solfiti - 10mg/100g; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

## MARZO



**MENU REGIONALE EMILIA ROMAGNA**

**ELIOR** presenta:  
La Mortadella Bologna, salame insaccato tipico italiano certificato IGP Bologna

**IL PARMIGIANO**  
il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Sapori che grazie alle sue caratteristiche nutrizionali è stato adottato dalla NASA come cibo spaziale. Il primo viaggio nello spazio avvenne nel 1968, quando due astronauti italiani ne portarono con se un po', facendone il primo formaggio a latte crudo ad essere lanciato nello spazio.

- 23 Marzo - Gratinato al parmigiano
- 24 Marzo - Risotto alla parmigiana 1,3,7
- 25 Marzo - Piadina Bologna edamer 1,3,7
- 26 Marzo - Tortellini burro e salvia 1,3,6,7,8
- 27 Marzo - Finocchi gratinati alla romagna 1,3,7,12
- 28 Marzo - Pizza Bologna IGP 1,3,7,12
- 29 Marzo - Pasticciata alla bolognese 1,3,7,12

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Latticini e derivati; 4.Pesci e derivati; 5.Noci/oli e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latticini e derivati; 8.Pasta e prodotti a base di grano e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Acidificante solforoso e solfiti - 10mg/100g; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

## FEBBRAIO



**MENU REGIONALE LAZIO**

**ELIOR** presenta  
Le ricette tipiche di una regione straordinaria

**Tuscia alla romana** un tipico piatto di zuppa di verdure

**I primi piatti tipici !!**  
il polpettone con patate manzo e formaggio in ogni piatto le note di sapore inconfondibili, il pecorino !!!

- 02 febbraio - Pasta all'amatriciana 1,6,9
- 03 febbraio - Polpettone alla romana 1,3,6,7,9
- 04 febbraio - Minestra Tuscia 1,6,9
- 05 febbraio - Pasta all'arabbiata 1,6,9
- 06 febbraio - Pasta alla puttanesca 1,6,9

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Latticini e derivati; 4.Pesci e derivati; 5.Noci/oli e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latticini e derivati; 8.Pasta e prodotti a base di grano e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Acidificante solforoso e solfiti - 10mg/100g; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

