

ANNO 2026

MARZO

MENU REGIONALE
EMILIA ROMAGNA

ELIOR presenta:
La Maccherella Belvare, coltore in aceto 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 1991, quando due astronauti italiani ne portarono con sé un po', facendo il primo formaggio a latte crudo ad essere lanciato nello spazio.

23 Marzo - Gratinato al parmigiano ^{1,3,7}

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 romagnola ^{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. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Alci e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sema e derivati; 10. Sema e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/kg; 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 maizze 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. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Alci e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sema e derivati; 10. Sema e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

GENNAIO

MENU REGIONALE
LIGURIA

ELIOR presenta:
Le ricette tipiche di una regione straordinaria
Merluzzo alla genovese un tipico piatto di pesce
Torta Baiocca una torta rustica alle patate
Il polpettone con patate tagliolini e formaggio
In ogni piatto le note di sapore inconfondibili, il basilico!!!

19 gennaio - Pasta al pesto ^{1,6,9}

20 gennaio - Torta Baiocca ^{1,3,6,7,9}

21 gennaio - Polpettone alla ligure ^{1,3,6,7,9}

22 gennaio - Minestrone alla ligure ^{1,6,7,9}

23 gennaio - Merluzzo alla ligure ^{1,4,6,7,9}

1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Alci e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Sema e derivati; 10. Sema e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e Solfiti > 10mg/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.