

ANNO 2026

MAGGIO

MENU REGIONALE SICILIA

ELIOR presenta

IL PANDORO PACCHINO, il Pandoro di Pachino Igp di ricchezza al palato per il suo sapore dolce e intenso, per la consistenza fragrante e per la sua capacità di arricchire ogni piatto con note di sapore inconfondibili.

IL COUS COUS, originario del Magreb, questi granelli di semola di grano duro sono oggi simbolo indispensabile della cucina siciliana. Saperi che è tradizione mangiarlo con le mani.

04 maggio - Pasta pesto siciliano 1,6,7,9

05 maggio - Pasta alla norma 1,6,7,9

06 maggio - Cous Cous alla siciliana 1,8,9

07 maggio - Caponata di verdure

08 maggio - Merluzzo alla messinese 1,3, 4

09 maggio - Pizza Palermitana 1,8,9

10 Maggio - Cannolo Siciliano 1,3,6,7,9

1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latte e derivati; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Andrinite solforosa e Solfiti - 10mg/100g; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati

APRILE

MENU REGIONALE LOMBARDIA

ELIOR presenta

La ricetta tipica 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.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latte e derivati; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Andrinite solforosa e Solfiti - 10mg/100g; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati

MARZO

MENU REGIONALE EMILIA ROMAGNA

ELIOR presenta:

La Mozzarella Belgica,
salame in cassetta tipica italiana certificata IGP Belgica

IL PARMIGIANO
il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Saperi 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 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.Arachidi e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latte e derivati; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Andrinite solforosa e Solfiti - 10mg/100g; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati

FEBBRAIO

MENU REGIONALE
LAZIO



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 (comestibili) glutine e derivati; 2. Cereali e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Latte e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta e guarniture e derivati; 9. Salsiccia e derivati; 10. Semplici e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anchoas salsiccia e salsiccia; 13. Salsiccia; 14. Merluzzo e derivati.



GENNAIO

MENU REGIONALE
LIGURIA



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 taglierini 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 (comestibili) glutine e derivati; 2. Cereali e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Latte e derivati; 7. Latte e derivati; 8. Frutta e guarniture e derivati; 9. Salsiccia e derivati; 10. Semplici e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anchoas salsiccia e salsiccia; 13. Salsiccia; 14. Merluzzo e derivati.

