

# ANNO 2026

## GIUGNO

**MENU REGIONALE CALABRIA**

**ELIOR I PRODOTTI DEL MESE IL PEPERONCINO LA CIPOLLA**

E se hai qualche ricetta di famiglia da proporre agli Chef, consegna la tua ricetta in cassa.

- 15 giugno - Frittata con cipolle
- 16 giugno - Pasta alla calabrese 1,6,7,9
- 17 giugno - Pitta con pomodoro e peperoni 1,6,7,9
- 18 giugno - Minestra Licurdia 6,7,9
- 19 giugno - Merluzzo alla calabrese 4,6,7,9
- 20 giugno - Cipolle caramellate
- 21 giugno - Melanzane piccanti

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

## MAGGIO

**MENU REGIONALE SICILIA**

**ELIOR presenta**

**IL PEPPERONCINO PACCHINO**, il Peperone di Pachino tip. si riconosce 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 CUSCUS**, originario del Magreb, questi granelli di semola di grano duro sono oggi simbolo indiscusso della cucina siciliana. Saperi che è tradizione mangiare 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. Soia e derivati; 7. Latte e derivati  
Incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Selenio e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati;  
12. Anidride solforosa e Solfiti - 10mg/10g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

## APRILE

**MENU REGIONALE LOMBARDIA**

**ELIOR presenta**

La ricetta tipiche di una regione straordinaria

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

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

Di 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. Soia e derivati; 7. Latte e derivati  
Incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Selenio e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati;  
12. Anidride solforosa e Solfiti - 10mg/10g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

# MARZO

**MENU REGIONALE**  
**EMILIA ROMAGNA**

**ELIOR** presenta:  
La *Merletella Belgica*,  
colore inaccusato tipico italiano certificato IGP Belgica

**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 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.Pesci e derivati; 5.Archivi e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latte e derivati (incluso lattosio); 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Acidoide solforosa e Solfite > 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 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.Uova e derivati; 4.Pesci e derivati; 5.Archivi e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latte e derivati (incluso lattosio); 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Acidoide solforosa e Solfite > 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 di pesce  
**Torta Baiocca** una torta rustica alle patate  
**il polpettone con patate taglieri 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.Pesci e derivati; 5.Archivi e derivati; 6.Sole e derivati; 7.Latte e derivati (incluso lattosio); 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Acidoide solforosa e Solfite > 10mg/kg; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.