

LUGLIO



ELIOR
MENU REGIONALE
PIEMONTE



I PRODOTTI TIPICI DEL MESE

NOCCIOLE

IL MANZO

E se hai qualche ricetta di famiglia che vuoi
proporre agli chef,
consegna la tua ricetta in cassa.

- 06 luglio - Patate alla savoia ^{*7,10}
- 07 luglio - Manzo tonnato ^{*3,4,10,12}
- 08 luglio - Zuppa di rape e orzo
- 09 luglio - Risotto alla piemontese
- 10 luglio - Ratatuja di verdure
- 11 luglio - Zucchine in Carpione
- 12 luglio - Baci di dama ^{*1,3,6,7,12}

1. Cereali contenenti glutine e derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati

Incluso lattosio; 8. Frutta a guscio e derivati; 9. Selenio e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Sale di sodio e derivati; 12. Andiride soffrona e Soffio + 10mg/kg; 13. Lupini e derivati; 14. Molituchi e derivati.

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 - Minestrina 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. Salsame e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati;
12. Andiride soffocante e soffio e 13mg/10g; 13. Lupo e derivati; 14. Molliccio e derivati.

MAGGIO



MENU REGIONALE

SICILIA



ELMOR
presenta

IL PANDORO PACHINO. Il Pandoro di Pachino tipo 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 Maglio, questo гарни di semola di grano duro come ogni simbolo indiscutibile della cucina siciliana. Saper che è tradizione mangiarlo con la 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: contenitori 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

8. Frutta e guanciale e derivati; 9. Salsiccia e derivati; 10. Salsiccia e derivati; 11. Semi di zucca e derivati; 12. Anilide solforosa e Solfati > 10mg/100g; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati

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.Pesce e derivati; 5.Molluschi e derivati; 6.Uova e derivati; 7.Lattini 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.Acididie solforosa e Solfiti > 10mg/kg;
13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.



MARZO



MENU REGIONALE
EMILIA ROMAGNA

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

IL PARMIGIANO
il formaggio di latte vaccino a pasta dura. Sapevi 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.Pesce e derivati; 5.Molluschi e derivati; 6.Uova e derivati; 7.Lattini 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.Acididie 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, maiale 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.Pesce e derivati; 5.Molluschi e derivati; 6.Uova e derivati; 7.Lattini 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.Acididie solforosa e Solfiti > 10mg/kg;
13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.



GENNAIO

MENU REGIONALE



LIGURIA



- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| 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 |

[illegible]