



Natale 2025: Dussmann Service porta la magia delle feste anche a scuola con menù¹ speciali per gli studenti

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Capriate San Gervasio (BG) - 17 dicembre 2025 - Con l'avvicinarsi delle festività, l'aria del Natale comincia a farsi sentire anche tra i banchi di scuola. Anche quest'anno Dussmann Service, società leader nella ristorazione scolastica in Italia, ha deciso di rinnovare il proprio appuntamento con il tradizionale pranzo di Natale, proponendo agli studenti un'iniziativa all'insegna della condivisione e del benessere.

Per l'occasione, Dussmann Service offrirà agli alunni menù natalizi studiati appositamente per il loro benessere, capaci di coniugare gusto, tradizione e corretti principi nutrizionali. Piatti pensati per rendere unico il pranzo a scuola, introducendo sapori diversi dal consueto ma sempre in linea con un'alimentazione sana, equilibrata e nutriente, da sempre al centro della proposta del Gruppo.

I menù realizzati per l'occasione prevedono ricette ispirate alla tradizione natalizia, come le lasagne al forno - declinate anche nella versione al pesto o alla bolognese - i ravioli e gli agnolotti ripieni di ricotta e spinaci o di carne, conditi con burro e salvia o crema di Parmigiano, fino a primi piatti più semplici ma molto apprezzati come la pasta o la pasta pasticciata al ragù¹. Tra i secondi, spazio a preparazioni come l'arrosto di lonza o di tacchino, anche in salsa agli agrumi, le polpettine o lo spezzatino di vitello, le milanesi al forno e proposte pensate per le diverse esigenze alimentari. Ad accompagnare i piatti principali, contorni come patate al forno o al rosmarino, carote, piselli e fagiolini. A chiudere il pasto, l'immane pandoro, simbolo delle festività.

Un'iniziativa che, oltre a creare un momento di festa e di condivisione, intende trasmettere ai giovani studenti i valori di una corretta educazione alimentare, promuovendo fin dall'infanzia buone abitudini di consumo e una maggiore consapevolezza rispetto ai principi nutritivi degli alimenti.

La sostenibilità resta un pilastro della filosofia di Dussmann Service, che opera nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), privilegiando prodotti biologici, certificati DOP e IGP, provenienti da filiere locali e a km zero. Particolare attenzione è inoltre dedicata alla riduzione degli sprechi, all'utilizzo di packaging sostenibile e alla sensibilizzazione degli studenti sul valore del cibo. Ogni proposta è pensata per minimizzare l'impatto ambientale, promuovendo al tempo stesso la biodiversità agricola e l'eccellenza delle materie prime del territorio.

Da oltre cinquant'anni protagonista nel settore della ristorazione, Dussmann Service è sinonimo di qualità, affidabilità e attenzione alle esigenze nutrizionali dei bambini di tutte le età, confermando anche durante le festività il proprio impegno nel portare in tavola ogni giorno pasti buoni, sani e sostenibili.

Dussmann Service

Il Gruppo Dussmann impiega oltre 70.000 persone in 21 paesi. Dussmann Service fornisce l'intera gamma di servizi di facility: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 2024, il gruppo Dussmann a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 3 miliardi di euro, di cui circa 973 Milioni a livello nazionale, che lo rende uno dei più grandi provider di multiservizi privati di tutto il mondo.

Contatti:

Immediapress

Info e documentazione stampa:

Consilium Comunicazione

Debora Gandini gandini@consiliumcom.it+39 3356935255; 0236565485

COMUNICATO STAMPA a CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

?

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Dicembre 17, 2025

Autore

redazione