



**COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO** â?? Dussmann Service presenta i nuovi menÃ¹ scolastici: gusto, stagionalità e sostenibilità a tavola

## Descrizione

(Immediapress) â??

default watermark

Capriate San Gervasio (BG), 9 ottobre 2025â?? Con lâ??avvio del nuovo anno scolastico, Dussmann Service ha introdotto nelle mense scolastiche menÃ¹ studiati per coniugare equilibrio nutrizionale, attenzione alla stagionalità e rispetto dellâ??ambiente. Lâ??obiettivo Ã¨ quello di trasformare il momento del pasto in unâ??esperienza educativa e coinvolgente, capace di avvicinare i piÃ¹ giovani a unâ??alimentazione sana, sostenibile e consapevole.

Tra le novità di questâ??anno figurano alimenti che uniscono tradizione, innovazione e creatività . Sono stati inseriti, ad esempio, primi piatti come le farfalle al ragÃ¹ accompagnate da nuggets di pollo con patatine al forno e budino, gnocchetti sardi in salsa aurora con polpette e patate stick al forno, o la pasta fredda con feta, pomodori, olive e basilico servita con insalata di pollo e verdure fresche. A questi si aggiungono le preparazioni dedicate a momenti speciali come la Festa dellâ??Autunno, che propone pasta alla crema di noci, arista alle castagne e patate al rosmarino con budino al cioccolato, o i menÃ¹ a tema pizza e dolci pensati per i bambini della scuola primaria e secondaria.

Non mancano piatti piÃ¹ leggeri e stagionali, come le stelline in brodo di carne con salsiccia di pollo e tacchino al vino bianco e patate arrosto, o i risotti dedicati allâ??autunno, tra cui il risotto in crema di funghi e rosmarino servito con bocconcini di pollo al curry, spicchi di patate al forno e crostatina al cacao. Particolare attenzione Ã¨ stata dedicata anche alla valorizzazione delle verdure, con proposte come la pasta tricolore con dadolata di ortaggi freschi e arrosto di tacchino allâ??arancia.

Questi menÃ¹ rappresentano unâ??occasione di crescita per gli studenti, che imparano a riconoscere i sapori della stagione, a sperimentare nuovi abbinamenti e a riscoprire la convivialità del pasto come momento di condivisione.

La sostenibilità resta al centro della filosofia di Dussmann Service che opera in linea con i Criteri Ambientali Minimi (CAM), privilegiando l'impiego di prodotti biologici, certificati DOP e IGP, e provenienti da filiere locali e a km zero. Particolare impegno è dedicato alla riduzione degli sprechi, all'utilizzo di packaging sostenibile e alla sensibilizzazione degli studenti sul valore del cibo. Ogni proposta è pensata per ridurre l'impatto ambientale, promuovendo al tempo stesso la biodiversità agricola e la qualità delle materie prime.

Con queste nuove iniziative, Dussmann Service conferma la propria missione: offrire ai bambini e ai ragazzi non solo un pasto equilibrato e nutriente, ma anche un'esperienza educativa che unisce gusto, salute e responsabilità verso l'ambiente.

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 2023, il gruppo Dussmann a livello globale ha realizzato un fatturato oltre 3 miliardi di euro, di cui circa 883 Milioni a livello nazionale, che lo rende uno dei più grandi provider di multi-servizi privati di tutto il mondo.

Contatti:

Immediapress

Info e documentazione stampa:

Consilium Comunicazione [dgandini@consiliumcom.it](mailto:dgandini@consiliumcom.it)+39 3356935255; 0236565485

COMUNICATO STAMPA SPONSORIZZATO: Immediapress è un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dall'ente che lo emette. Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

??

immediapress

## Categoria

1. Comunicati

## Tag

1. ImmediaPress

## Data di creazione

Ottobre 10, 2025

## Autore

redazione