

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez l'automne avec alsaprofessionnel !

Ce guide des desserts a été conçu pour vous accompagner dans l'élaboration de vos menus. Vous y trouverez toutes les suggestions de produits et recettes selon les temps forts de l'année.

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*.
 L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Tiramisu Poire Orange & Pain d'Epices
Maxi 4/20



Verrines Chocolat Framboise
Maxi 3/20



Panna Cotta Abricots Romarin



Flan Pâtissier au Chocolat & Pop-Corn
Maxi 4/20








Mousse Café façon Cappuccino
Maxi 3/20



Verrines Mangue-Abricot & Coco



Gratin de Fruits aux Abricots, Thym & Miel



Verrines façon Tarte Citron
Maxi 4/20








Mousse au Chocolat Gourmande Bio et Marmelade de Clémentines
Maxi 3/20



Mousse aux 3 Chocolats



Flan Pâtissier à la Citrouille



Verrines Mousse au Chocolat & Crumble








Mousse Framboises Speculoos



Île flottante
Maxi 4/20



Mousse Mangue & Verveine



Cœur coulant Chocolat & Framboise
Maxi 3/20






Les recettes ont été élaborées par une diététicienne nutritionniste.
 La fréquence d'apparition des recettes proposées est libre, sauf indications.
 Les fréquences recommandées du GEMRCN veillent à la qualité des menus servis en restauration collective. Il s'agit d'un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs.

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.

Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.

Mini 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.

Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Dessert végétarien



Dessert biologique



Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2025

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsu Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.

 <p>Verrines Ultra Coco & Mangue</p> <p>Maxi 4/20</p> <p> </p>	 <p>Crêpes Choco Poire façon Samossas</p> <p>Mini 6/20</p> <p></p>	 <p>Verrines façon Belle Hélène</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>	 <p>Tiramisu Caramel & Sel de Guérande</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>
 <p>Verrines Pomme-Crumble et Sirop d'Erable</p> <p>Maxi 4/20</p> <p></p>	 <p>Verrines Mousse Caramel Beurre Salé et Compotée Pomme & Crumble</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>	 <p>Tiramisu au Café</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>	 <p>Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>
 <p>Pot de Crème au Chocolat Bio Coco</p> <p>Maxi 3/20</p> <p> </p>	 <p>Paris-Brest à la Mousse Praliné</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>	 <p>Verrines Ardéchoise Choco Marron</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>	 <p>Pot de Crème au Caramel Bio Brisures de Bretzel</p> <p>Maxi 3/20</p> <p> </p>
 <p>Crème Brûlée Bio à la Pistache</p> <p>Maxi 3/20</p> <p> </p>	 <p>Brookie Poire Choco</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>	 <p>Verrines Litchi-Framboises & Coco</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>	 <p>Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur</p> <p>Maxi 3/20</p> <p></p>

Les recettes ont été élaborées par une diététicienne nutritionniste. La fréquence d'apparition des recettes proposées est libre, sauf indications. Les fréquences recommandées du GEMRCN veillent à la qualité des menus servis en restauration collective. Il s'agit d'un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs.

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.

Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.

Mini 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.

Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Dessert végétarien 

Dessert biologique 

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

DÉCEMBRE 2025

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Crème Renversée Bio au Caramel
Mini 6/20

 



Tartelette Crème Brûlée
Maxi 3/20





Tartelette tout Chocolat Bio & Pralin
Maxi 3/20

 



Entremets Speculoos





Crème Dessert au Caramel et au Speculoos
Mini 6/20





Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn
Maxi 4/20





Entremets Coco & Chocolat Blanc Croquant





Verrines façon Mont-Blanc
Maxi 4/20





Finger Chocolat
Maxi 3/20





Verrines Mousse Praliné & Noisette
Maxi 4/20





Flognarde aux pommes





Panna Cotta au Carambar
Maxi 3/20





Verrines Choco Cappuccino
Mini 6/20





Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées
Maxi 3/20

 



Mousse au Chocolat façon Orangette





Clafoutis Poire Amande



Les recettes ont été élaborées par une diététicienne nutritionniste. La fréquence d'apparition des recettes proposées est libre, sauf indications. Les fréquences recommandées du GEMRCN veillent à la qualité des menus servis en restauration collective. Il s'agit d'un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs.

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.

Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.

Mini 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.

Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Dessert végétarien 

Dessert biologique 