

# Mon guide des desserts

## PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez **l'automne** avec alsa Professionnel !

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](http://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](mailto:condifa@condifa.fr)



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 Paire Orange & Pain d'Épices**  
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



#### SEMAINE DU GOÛT



**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**



#### HALLOWEEN



**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





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.



**Verrines  
Ultra Coco  
& Mangue**



**Verrines  
Pomme-Crumble  
et Sirop d'Erable**  
Maxi 4/20



**Pot de Crème  
au Chocolat  
Bio Coco**  
Maxi 3/20



**Crème Brûlée  
Bio à la Pistache**  
Maxi 3/20



**Crêpes Choco  
Poire façon  
Samossas**  
Mini 6/20



**Verrines Mousse  
Caramel Beurre  
Salé et Compotée  
Pomme &  
Crumble**



**Paris-Brest  
à la Mousse  
Pralinée**  
Maxi 3/20



**Brookie Poire  
Choco**



**Verrines façon  
Belle Hélène**



**Tiramisu  
au Café**  
Maxi 3/20



**Verrines  
Ardéchoise  
Choco Marron**



**Verrines Litchi-  
Framboises &  
Coco**



**Tiramisu  
Caramel & Sel  
de Guérande**  
Maxi 3/20



**Crème Dessert  
à la Vanille et  
aux éclats de  
Cookies**



**Pot de Crème  
au Caramel Bio  
Brisures  
de Bretzel**  
Maxi 3/20



**Duo Mousses  
Speculoos et  
Chocolat  
Douceur**



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





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 Brulée**  
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

