

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez **l'été** 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



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

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.



Ile Flottante
Maxi 4/20



Mousse aux 3 Chococats



FÊTE DES GRANDS-PARENTS



Tartelette Crème Brulée
Maxi 3/20



Flan Pâtissier au Chocolat et à la Noix de Coco
Maxi 4/20



Tiramisu au Café
Maxi 3/20



Clafoutis Bio aux Cerises
Maxi 4/20



Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies



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



Clafoutis Crumble aux Cerises
Maxi 4/20



Crème Dessert au Chocolat Liégeois



Panna Cotta Abricots Romarin



Entremets Flan parfum Citron
Mini 6/20



Panna Cotta à la Framboise



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 Mousse
Caramel Beurre
Salé et Fromage
Blanc



Gratin de Fruits
aux Abricots,
Thym & Miel



Crème Dessert
au Caramel et
au Speculoos

Mini 6/20



Pot de Crème
façon Tarte Citron



Mousse Mangue
& Verveine



Verrines Choco
Cappuccino

Mini 6/20



Verrines
framboise,
Litchi et graines
de Chia



Duo de Crèmes
Dessert Vanille
et Chocolat

Mini 6/20



Verrines
Ultra Coco
& Mangue



Mousse
Framboise &
Speculoos



Panna Cotta
au Caramel
Beurre Salé

Maxi 4/20



Flan Pâtissier au
Chocolat Façon
Cookie



Verrines façon
Tarte Citron

Maxi 4/20



Tiramisu aux
Fruits Rouges



Pot de Crème
Mangue-Abricot



Paris-Brest à la
Mousse Praliné

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 Mousse Caramel Beurre Salé et Compotée Pomme & Crumble



Mousse Café façon Cappuccino
Maxi 3/20



Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées



Clafoutis Poire Amande



Verrines Chocolat Framboise
Maxi 3/20



Fondant au Chocolat & Sauce Caramel Beurre Salé
Maxi 4/20



Verrines façon Belle Hélène



Flognarde aux Pommes



Brookie Poire Choco



Tiramisu Caramel & Sel de Guérande
Maxi 3/20



Tiramisu Poire & Pain d'Épices
Maxi 4/20



Mousse au Chocolat façon Orangette



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



Crêpes Choco Poire façon Samossas
Mini 6/20



Verrines Mousse au Chocolat & Crumble



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



RENTÉE DES CLASSES

AUTOMNE

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

