

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez l'été 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 alsal Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Ile Flottante
Maxi 4/20



Mousse aux
3 Chocolats



Clafoutis Bio
aux Cerises
Maxi 4/20



Crème Dessert
au Chocolat
Liégeois



Cœur coulant
Chocolat et
Framboise
Maxi 3/20



Tartelette
Crème Brûlée
Maxi 3/20



Crème Dessert
à la Vanille et
aux éclats de
Cookies



Panna Cotta
Abricots
Romarin



Mousse saveur Citron



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



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



Entremets Flan
parfum Citron
Mini 6/20



Verrines
Framboise
Litchi Coco



Tiramisu
au Café
Maxi 3/20



Clafoutis
Crumble aux
Cerises
Maxi 4/20



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



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 alsà Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Verrines Mousse
Caramel Beurre
Salé et Fromage
Blanc



Mousse Mangue
& Verveine



Verrines
Ultra Coco
& Mangue



Verrines façon
Tarte Citron
Maxi 4/20



Gratin de Fruits
aux Abricots,
Thym & Miel



Verrines Choco
Cappuccino
Mini 6/20



Mousse
Framboise &
Spéculoos



Tiramisu aux
Fruits Rouges



Crème Dessert
au Caramel et
au Speculoos
Mini 6/20



Verrines
framboise,
Litchi et graines
de Chia



Panna Cotta
au Caramel
Beurre Salé
Maxi 4/20



Pot de Crème
Mangue-Abricot



Pot de Crème
façon Tarte Citron



Duo de Crèmes
Dessert Vanille
et Chocolat
Mini 6/20



Flan Pâtissier au
Chocolat Façon
Cookie



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

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 alsal 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 	RENTRÉE DES CLASSES  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'Epices 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'Erable Maxi 4/20 

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