

# Mon guide des desserts

## PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez l'hiver avec alsaprofessional !

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

# Mon guide des desserts

## PLAN ALIMENTAIRE

JANVIER 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 alsal Professional. Pour les retrouver, flashez les QR codes.

### JOUR DE L'AN



Verrines façon Mont Blanc  
Maxi 4/20



Verrines façon Forêt Noire



Crème Brûlée Bio à la Pistache  
Maxi 3/20



Duo de Crèmes Dessert Vanille et Chocolat  
Mini 6/20



Entremets Flan au Café



Île Flottante  
Maxi 4/20



Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées



Clafoutis Bio



Flan Pâtissier au Chocolat



Entremets Coco et Chocolat Blanc



Mousse au Praliné



Aumonières de Pommes et Caramel



Tiramisu aux Fruits Rouges



Pot de Crème Speculoos



### NOUVEL AN CHINOIS



Verrines Litchi & Graines de Chia



Mousse au Chocolat Gourmande Bio et Marmelade de Clémentines  
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 alsal Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.

 <p>Mousse Citron façon Cheesecake</p> <p><b>CHANDELEUR</b></p>  <p>Crêpes Choco &amp; Poire façon Samossas Mini 6/20</p>	 <p>Flan Pâtissier au Chocolat façon Cookie</p>  <p>Crème Dessert au Caramel Beurre Salé sans cuisson</p>	 <p>Cœur Coulant Chocolat et Framboise Maxi 3/20</p> <p><b>SAINT VALENTIN</b></p>  <p>Entremets Flan parfum Citron</p>	 <p>Gâteau de Riz Mini 6/20</p>  <p>Crème Dessert au Chocolat et à la Banane Mini 6/20</p>
 <p>Crème Brûlée à la Vanille Bourbon</p>  <p>Mousse Café façon Cappuccino Maxi 3/20</p>	 <p>Panna Cotta et Fèves de Tonka</p>  <p>Verrines Mangue et Chocolat Blanc et Croustillant de Canistrelli</p>	 <p>Brookie Poire et Choco</p>  <p>Paris-Brest au Praliné Maxi 3/20</p>	 <p>Entremets Speculoos</p>  <p>Mousse à la Fraise</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

### 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.

#### FÊTE DES GRANDS-MÈRES



Verrines façon Charlottes aux Fraises



Verrines façon Poire Belle-Hélène



Clafoutis Poire et Amande



Tiramisu

Crème Anglaise parfum Vanille



Mousse aux Trois Chocolats



Verrines ultra Coco et Mangue



Mousse au Caramel Beurre Salé

Pot de Crème Chocolat Bio façon Liégeois  
Maxi 3/20



Verrines Mousse Framboise et Speculoos



Panna Cotta Bio



CARNAVAL

Flan Pâtissier au Chocolat et Pop Corn  
Maxi 4/20



Pot de Crème saveur Mangue/Abricot



Verrines façon Tarte au Citron  
Maxi 4/20



Entremets Mousse Caramel Beurre Salé

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

