

Mon guide des desserts

P L A N A L I M E N T A I R E

Célébrez l'hiver 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.

JOUR DE L'AN



Verrines façon Mont Blanc
Maxi 4/20



Crème Brûlée Bio à la Pistache
Maxi 3/20



Duo de Crèmes Dessert Vanille et Chocolat
Mini 6/20



Entremets Flan au Café



Verrines façon Forêt Noire



Clafoutis Bio



Île Flottante
Maxi 4/20



Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées



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



Mousse
Citron façon
Cheesecake



Flan Pâtissier
au Chocolat
façon Cookie



Cœur Coulant
Chocolat et
Framboise



Gâteau de Riz
Mini 6/20



Crêpes Choco
& Poire façon
Samossas



Crème Dessert
au Caramel Beurre
Salé sans cuisson



Entremets Flan
parfum Citron



Crème Dessert
au Chocolat et à
la Banane



Crème Brûlée à la
Vanille Bourbon



Panna Cotta et
Fèves de Tonka



Brookie Poire
et Choco



Entremets
Speculoos



Mousse Café
façon Cappuccino



Verrines
Mangues et
Chocolat Blanc
et Croustillant
de Canistrelli



Paris-Brest
au Praliné



Mousse à la Fraise

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.

FÊTE DES GRANDS-MÈRES



Verrines façon
Charlottes aux
Fraises



Crème Anglaise
parfum Vanille



Pot de Crème
Chocolat Bio
façon Liégeois
Maxi 3/20



CARNAVAL



Flan Pâtissier
au Chocolat
et Pop Corn
Maxi 4/20



Verrines
façon Poire
Belle-Hélène



Mousse aux
Trois Chocolats



Verrines Mousse
Framboise et
Speculoos



Pot de Crème saveur
Mangue/Abricot



Clafoutis Poire
et Amande



Verrines
ultra Coco et
Mangue



Panna Cotta Bio

PRINTEMPS



Verrines façon
Tarte au Citron
Maxi 4/20



Tiramisu



Mousse au Caramel
Beurre Salé



Crème
Renversée
Caramel Bio
Mini 6/20



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

