

Mon guide des desserts

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

Célébrez le printemps 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.



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



Clafoutis Bio



**Flognarde
aux pommes**



**Entremets-Flan
au Praliné**
Mini 6/20



Mousse Speculoos



PÂQUES



**Tiramisu
de Pâques**
Maxi 4/20



**Pot de Crème
Chocolat-Noisette**
Maxi 3/20



**Duo de Crèmes
Dessert Vanille
et Chocolat**
Mini 6/20



**Tiramisu aux
Fruits Rouges**



**Gâteau de Semoule
aux Raisins Secs**
Mini 6/20



**Verrines façon
Charlotte aux
Fraises**



**Flan Pâtissier
au Chocolat**



**Entremets Flan
parfum Pistache**
Mini 6/20



**Tiramisu
au Café**
Maxi 3/20



Mousse à la Fraise



**Crème Dessert
au Caramel et
au Pop Corn**



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.



**Clafoutis
Crumble aux
Cerises**

Maxi 4/20



Entremets-Flan au Café

Mini 6/20



**Crème Brûlée
Bio à la Pistache**

Maxi 3/20



**Crème Dessert à la
Vanille Bourbon**

Mini 6/20



Mousse saveur Nougat



FÊTE DES MÈRES



**Tartelette
Panna Cotta
Fruits Rouges**

Maxi 3/20



**Mousse au Chocolat
Douceur**



**Mousse Café
façon
Cappuccino**



**Crème Dessert
au Chocolat et
à la Banane**

Mini 6/20



**Crème Brûlée à la
Vanille Bourbon**

Mini 6/20



**Pot de Crème à la
Noix de Coco**

Maxi 3/20



**Entremets
Speculoos**



**Entremets-Flan
parfum Vanille**

Mini 6/20



**Flan Pâtissier au
Chocolat et Pop
Corn**

Maxi 4/20



**Pot de Crème saveur
Framboise-Litchi**



**Crème Dessert
au Caramel et
au Speculoos**

Mini 6/20



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.



**Duo Mousses
Speculoos et
Chocolat
Douceur**



**Mousse au Chocolat
Blanc**



Clafoutis Bio



**Crème Brulée
Renversée Bio**



Gâteau de Riz
Mini 6/20



ÉTÉ



**Gratin de Fruits
aux Abricots
Rôtis, Miel &
Thym**



**Entremets-Flan
au Chocolat**
Mini 6/20



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



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



**Pot de Crème saveur
Mangue-Abricot**



FÊTE DES PÈRES



**Mousse Noire au
Chocolat façon
Orangette**



Mousse saveur Citron



**Panna Cotta
Abricot
Romarin**



**Verrines façon
Tarte Citron**
Maxi 4/20



**Verrine Chocolat
Framboise**
Maxi 3/20



**Crème Dessert
au Chocolat
Liégeois**



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

