

# Mon guide des desserts

## PLAN ALIMENTAIRE

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](http://www.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 alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



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



**Mousse Speculoos**



PÂQUES



**Tiramisu aux Fruits Rouges**



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



**Clafoutis Bio**



**Tiramisu de Pâques**  
Maxi 4/20



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



**Tiramisu au Café**  
Maxi 3/20



**Flognarde aux pommes**



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



**Verrines façon Charlotte aux Fraises**



**Mousse à la Fraise**



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



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



**Flan Pâtissier au Chocolat**



**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



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



**Clafoutis  
Crumble aux  
Cerises**

Maxi 4/20



**Mousse saveur Nougat**



FÊTE DES MÈRES



**Tartelette  
Panna Cotta  
Fruits Rouges**

Maxi 3/20



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

Mini 6/20



**Entremets-Flan  
parfum Vanille**

Mini 6/20



**Entremets-Flan au Café**

Mini 6/20



**Crème Brûlée  
Bio à la Pistache**

Maxi 3/20



**Mousse au Chocolat  
Douceur**



**Pot de Crème à la  
Noix de Coco**

Maxi 3/20



**Flan Pâtissier au  
Chocolat et Pop  
Corn**

Maxi 4/20



**Crème Dessert à la  
Vanille Bourbon**

Mini 6/20



**Mousse Café  
façon  
Cappuccino**



**Entremets  
Speculoos**



**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



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



Duo Mousse  
Speculoos et  
Chocolat  
Douceur



Gâteau de Riz  
Mini 6/20



ÉTÉ



Gratin de Fruits  
aux Abricots  
Rôtis, Miel &  
Thym



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



Panna Cotta  
Abricot  
Romarin



Verrines façon  
Tarte Citron  
Maxi 4/20



Verrine Chocolat  
Framboise  
Maxi 3/20



Crème Dessert  
au Chocolat  
Liégeois



Clafoutis Bio



Crème Brulée  
Renversée Bio



Entremets-Flan  
au Chocolat  
Mini 6/20



Pot de Crème  
au Chocolat  
Bio Coco  
Maxi 3/20



Mousse saveur Citron

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

