

Célébrez l'été 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.

alsa PROFESSIONNEL

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

JUILLET 2023

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.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
Recette Panna Cotta Chocolat Blanc et Framboise	Recette Verrine Chocolat Framboise	Recette Crème Dessert au Caramel et au Speculoos	Recette Panna Cotta Bio aux Abricots
Recette Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn	Recette Tiramisu au Café	Entremets Flan au Chocolat	Mousse à la Framboise
Tiramisu	Fondant au Chocolat	Entremets Flan Citron	Mousse à la Framboise
Recette Panna Cotta au Caramel	Recette Panna Cotta Bio Safran aux Fraises	Recette Crème Dessert au Chocolat et à la Banane	Recette Verrine du Roussillon Abricot Pistache
			Crème Renversée

Les arts ont été réalisés par une diététicienne nutritionniste.

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 laitiers) 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

alsa PROFESSIONNEL

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

AOÛT 2023

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.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
Recette Panna Cotta au Caramel	Pot de Crème façon Cheesecake	Crème dessert au Caramel Beurre salé	Recette Panna Cotta à la Framboise
Tiramisu	Recette Tiramisu au Caramel	Entremets Flan à la Vanille Bio	Recette Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Fromage Blanc
Recette Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn	Recette Pot de Crème Bio façon Liégeois	Entremets Flan Praliné	Recette La Verrine façon Ispahan
Recette Panna Cotta au Caramel			

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste.

Les fréquences recommandées du GEMRCN* valent 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.

Dessert végétarien
 Dessert biologique

alsa PROFESSIONNEL

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

SEPTEMBRE 2023

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.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
Recette Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn	Recette Pot de Crème au Chocolat Bio Coco	Recette Duo de Crèmes Dessert Vanille et Chocolat	Mousse au Chocolat Blanc
Recette Panna Cotta Blanc et Framboise	Recette Finger Chocolat	Entremets Flan Caramel	Recette Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Compote Pomme & Crumble
Recette Panna Cotta au Caramel	Recette Crème Brûlée Bio à la Pistache	Gâteau de Riz	Mousse Mangue
Tiramisu	Pot de Crème au Caramel Bio Brisures de Brezel	Entremets Flan Pistache	Recette Panna Cotta Figue, Miel et Sablés de Nancy

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste.

Les fréquences recommandées du GEMRCN* valent 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.

Dessert végétarien
 Dessert biologique

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.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
 <p>Recette Panna Cotta Chocolat Blanc et Framboise</p> 	<p>FÊTE NATIONALE</p>  <p>Recette Verrine Chocolat Framboise</p> 	<p>Source de calcium</p>  <p>Recette Crème Dessert au Caramel et au Speculoos</p> 	<p>FÊTE GRANDS PARENTS</p>  <p>Recette Panna Cotta Bio aux Abricots</p> 
 <p>Recette Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn</p> 	 <p>Recette Tiramisu au Café</p> 	 <p>Entremets Flan au Chocolat</p>	 <p>Mousse à la Framboise</p>
 <p>Tiramisu</p>	 <p>Fondant au Chocolat</p>	<p>TOUR DE FRANCE</p>  <p>Entremets Flan Citron</p>	<p>FÊTE GRANDS PARENTS</p>  <p>Recette Verrine du Roussillon Abricot Pistache</p> 
 <p>Recette Panna Cotta au Caramel</p> 	 <p>Recette Panna Cotta Bio Sauce aux Fraises</p> 	 <p>Recette Crème Dessert au Chocolat et à la Banane</p> 	 <p>Crème Renversée</p>

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste

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.
Min 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.

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.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
 <p><i>Recette</i> Panna Cotta au Caramel</p> 	 <p><i>Recette</i> Pot de Crème façon Cheesecake</p>	 <p>Crème dessert au Caramel beurre salé</p>	 <p><i>Recette</i> Panna Cotta à la Framboise</p> 
 <p>Tiramisu</p>	 <p><i>Recette</i> Tiramisu au Caramel</p> 	 <p>Entremets Flan à la Vanille Bio</p>	<p>NOUVEAUTÉ</p>  <p><i>Recette</i> Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Fromage Blanc</p> 
 <p><i>Recette</i> Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn</p> 	 <p><i>Recette</i> Pot de Crème Chocolat Bio façon Liégeois</p> 	 <p>Entremets Flan Praliné</p>	 <p><i>Recette</i> La Verrine façon Ispahan</p> 
 <p><i>Recette</i> Panna Cotta Chocolat Blanc et Framboise</p> 	 <p>Mousse au Chocolat Gourmande Bio</p>	 <p><i>Recette</i> Crème Renversée Bio au Caramel</p> 	 <p>Gratin de fruits</p>

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste

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.
Min 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.

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.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
 <p>Recette Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn</p> 	<p>COUPE DU MONDE RUGBY</p>  <p>Recette Pot de Crème au Chocolat Bio Coco</p> 	<p>Source de calcium</p>  <p>Recette Duo de Crèmes Dessert Vanille et Chocolat</p> 	 <p>Mousse au Chocolat Blanc</p>
 <p>Recette Panna Cotta Chocolat Blanc et Framboise</p> 	 <p>Recette Finger Chocolat</p> 	 <p>Recette Entremets Flan Caramel</p> 	<p>AUTOMNE</p>  <p>Recette Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Comptée Pomme & Crumble</p> 
 <p>Recette Panna Cotta au Caramel</p> 	<p>COUPE DU MONDE RUGBY</p>  <p>Recette Crème Brûlée Bio à la Pistache</p> 	 <p>Recette Gâteau de Riz</p> 	 <p>Mousse Mangue</p>
<p>COUPE DU MONDE RUGBY</p>  <p>Recette Tiramisu</p> 	<p>COUPE DU MONDE RUGBY</p>  <p>Recette Pot de Crème au Caramel Bio Brisures de Bretzel</p> 	<p>COUPE DU MONDE RUGBY</p>  <p>Recette Entremets Flan Pistache</p> 	 <p>Recette Panna Cotta Figue, Miel et Sablés de Nançay</p> 

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste

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.
Min 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.