







PLAN ALIMENTAIRE



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.

Des desserts à préparer entre 0,11€ et 0,58€ par portion!*

*Prix marketing conseillé en 2023 et prix des matières premières observées sur le marché en 2023.

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite



OCTOBRE 2023



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.



Tartelette tout Chocolat Bio et Pralin Maxi 3/20



Verrine Ardéchoise choco marron



Crêpes Choco Poire facon Samossas Maxi 6/10



Pot de Crème saveur Caramel Beurre Salé



Panna Cotta et Fève Tonka



Flan à Froid Coco& Vanille Maxi 6/20





Crème Dessert au Chocolat Liégeois



Flognarde aux pommes



Pot de Crème façon Tarte Tatin



Pot de Crème façon Fraisier

SEMAINE DU GOÛT



Verrine Flan à Froid Vanille & Biscuits roses





Verrine Choco Agrumes facon Halloween Maxi 6/20





HALLOWEEN



Flan à Froid Vanille Halloween Maxi 6/20

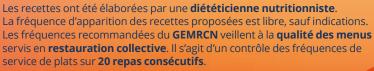






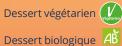








Maxi 4/20: Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides. Maxi 3/20: Desserts contenant plus de 15 % de lipides. Min 6/20: Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion. **Libre**: Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.





NOVEMBRE 2023



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.



Mousse au Chocolat Gourmande Bio et Marmelade de Clémentines



Verrine Ardéchoise choco marron



Tiramisu aux fruits rouges



Crème Renversée Bio au Caramel



alsa V

Entremets Flan Café
Maxi 6/20



Verrine Pomme-Crumble et Sirop d'Erable Maxi 4/20





Pot de crème à la Noix de Coco



Mousse Citron façon Cheesecake





Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies



Flan Pâtissier



Flan à Froid Choco-Speculoos & Ananas



Mousse au Caramel Beurre Salé



Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à Froid Maxi 6/20



Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur





Panna Cotta Bio



Verrine Flan à Froid Vanille & Chocolat



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**.

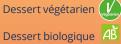


Maxi 4/20: Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.

Maxi 3/20: Desserts contenant plus de 15 % de lipides.

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.





DÉCEMBRE 2023



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 au Caramel et au Speculoos Maxi 6/20



Verrine facon Streusel au Chocolat crème Carambar



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



Entremets Speculoos



Crème Brûlée

Pomme &

Crumble



Gâteau de Riz Maxi 6/20

de Canistrelli



Brookie Poire Choco



Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées







Flan à Froid Vanille Caramel Maxi 6/20







Finger chocolat caramel Maxi 3/20





Pot de crème façon Tarte Citron



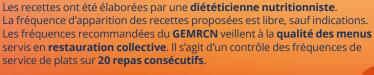
Panna Cotta à Froid



Crème Dessert au Chocolat et à la Banane Maxi 6/20









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.

