

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez **l'automne** et la fin d'année 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.

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

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.



Tartelette tout Chocolat Bio et Pralin
Maxi 3/20




Verrine Ardéchoise choco marron




Crêpes Choco Poire façon 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




Verrine Flan à Froid Vanille & Biscuits roses
Maxi 6/20




Verrine Choco Agrumes façon Halloween
Maxi 6/20




Mousse Cappuccino




Verrine Mousse Choco & Crumble




Far Breton aux Pruneaux






Flan à Froid Vanille Halloween
Maxi 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.
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.

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 au Chocolat Gourmande Bio et Marmelade de Clémentines
Maxi 3/20





Entremets Flan Café
Maxi 6/20



Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies





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



Verrine Ardéchoise choco marron





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





Flan Pâtissier



Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur





Tiramisu aux fruits rouges





Pot de crème à la Noix de Coco
Maxi 3/20



Flan à Froid Choco-Speculoos & Ananas
Maxi 6/20





Panna Cotta Bio
Maxi 3/20



Crème Renversée Bio au Caramel
Maxi 6/20





Mousse Citron façon Cheesecake





Mousse au Caramel Beurre Salé





Verrine Flan à Froid Vanille & Chocolat
Maxi 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.
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.

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.



Crème Dessert
au Caramel et
au Speculoos
Maxi 6/20



Verrine façon
Streusel au
Chocolat
crème Carambar



Duo de Crèmes
Dessert Vanille
et Chocolat
Maxi 6/20



Entremets
Speculoos



Crème Brûlée
Bio



Gâteau de Riz
Maxi 6/20



Brookie Poire
Choco



Pot de Crème au
Caramel **Bio** et
Poires Poêlées



Verrine Mousse
Caramel Beurre
Salé et Compotée
Pomme &
Crumble



Verrine Mangue
Chocolat Blanc
et Croustillant
de Canistrelli



Mousse saveur
Crème Brûlée



Flan à Froid
Vanille Caramel
Maxi 6/20



Pot de crème façon
Tarte Citron



Panna Cotta à Froid



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



Finger chocolat
caramel
Maxi 3/20



NOËL

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.

Dessert végétarien



Dessert biologique

