

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez l'hiver 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

Condifa

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.



Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Fromage Blanc



Verrine Ultra Coco & Mangue



Pot de Crème Noix de Coco
Maxi 3/20



Flognarde aux pommes



Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn
Maxi 4/20



Cookie façon pizza
Maxi 3/20



Flan à Froid Coco & Vanille
Mini 6/20



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



Flan pâtissier
Mini 6/20



Verrine Flan à Froid Vanille & Framboises
Mini 6/20



Mousse à la Mangue



Entremets Speculoos



Panna Cotta et Fève Tonka



Tiramisu au Café
Maxi 3/20



Crème Brûlée Bio à la Pistache
Maxi 3/20



Brookie Poire-Choco



SEMAINE ITALIENNE

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.

NOUVEL AN CHINOIS



Verrine
Framboise
Litchi & Coco



Gratin de fruits



Flan zébré
de Carnaval



Crème renversée



Verrines
Pomme-Crumble
et Sirop d'Érable



CHANDELEUR



Crêpes en
Aumonières
fourrées aux
Pommes



Mousse Nougat



Tiramisu
Caramel & Sel
de Guérande



Crème brûlée
à la Fraise



Crème Dessert
au Chocolat
Liégeois



Mousse à la Framboise



Flan à Froid
Choco-Spéculoos
& Ananas



Pot de crème façon
Tarte Tatin



Panna Cotta
au Caramel



Pot de Crème
au Chocolat Bio
Coco



Entremets
Flan au Café

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.



Panna Cotta à la Framboise



Flan au Chocolat sans cuisson



Pot de Crème façon Tarte Citron



Verrine Chocolat Framboise
Maxi 3/20



Verrine façon Streusel au Chocolat, crème Carambar®



Verrine façon Charlotte aux Fraises



Pot de Crème au Caramel Bio Brisures de bretzels
Maxi 3/20



Mousse Speculoos



Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Compotée Pomme & Crumble



Pot de crème Mangu-Abricot

FÊTE DES GRANDS-MÈRES



Verrine façon Forêt-Noire



Verrine Mousse Choco & Crumble



Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies



Verrine Mangu Chocolat Blanc et Croustillant de Canistrelli



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



Crème Brulée à la Vanille Bourbon

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

