

# Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

fête ses **1** an !

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)

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**  
Mini 6/12



**Flan Choco-Speculoos & Ananas**  
Mini 6/20



**Mousse à la Mangue**



**Pot de Crème au Caramel Bio Brisures de Bretzel**  
Maxi 3/20



**Finger Chocolat**  
Maxi 3/20



**Nid de Pâques Ultra Chocolat**  
Maxi 3/20



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



**Tartelette tout Chocolat Bio et Pralin**  
Maxi 3/20



**Flognarde aux pommes**



**Panna Cotta à la Framboise**



**Tiramisu au Café**  
Maxi 3/20



**Verrine Chocolat Framboise**



**Crème brûlée Bio**  
Maxi 3/20



**Mousse à la Fraise**



**Flan Coco & Vanille**  
Mini 6/20



**Verrine Mangue Chocolat Blanc et Croustillant de Canistrelli**



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.



Crème Brûlée  
Bio à la Pistache



Entremets  
Speculoos



Pot de Crème  
Chocolat Bio  
façon Liégeois  
Maxi 3/20



Crème Dessert  
au Chocolat  
Liégeois



Duo de Crèmes  
Dessert Vanille  
et Chocolat  
Mini 6/20



Panna Cotta Bio  
Sauce aux  
Fraises Bio  
Maxi 3/20



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



Pot de Crème  
façon Cheesecake  
Maxi 3/20



Verrine Flan  
Vanille &  
Framboises



Brookie Poire  
Choco



Entremets Coco  
& Chocolat blanc  
croquant



Entremets flan  
parfum Citron  
Mini 6/20



Mousse à la Framboise



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



Clafoutis Bio  
aux Cerises Bio



Verrine du  
Roussillon  
Abricot Pistache



JOURNÉE MONDIALE  
DE LA PÂTISSERIE

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.



Verrines façon Ispahan



Crème Renversée Bio au Caramel  
Mini 6/20



Verrine Ardéchoise Choco Marron



Tiramisu aux Fruits Rouges



ÉTÉ



Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur



Clafoutis poire amandes



Pot de Crème au Chocolat Bio Coco  
Maxi 3/20



Panna Cotta Abricots Romarin



Pot de Crème façon Fraisier



Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies



Tiramisu Caramel & Sel de Guérande  
Maxi 3/20



Flan Vanille Caramel  
Mini 6/20



Mousse Citron façon Cheesecake



Crème Dessert à la Vanille Bourbon



Verrines Choco-Cappuccino  
Mini 6/20



Mousse à la Noix de Coco

♥ FÊTE DES MÈRES

♥ FÊTE DES PÈRES

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

