

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



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa SAS. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr



Découvrez ici
les autres guides
des desserts !

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

JANVIER 2026

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
Tarte au Citron
Maxi 4/20



Tiramisu Poire
Orange et Pain
d'Epices
Maxi 4/20



Mousse au
Chocolat façon
Orangette



Clafoutis Poire
Amande



Crème Dessert
au Caramel et
au Speculoos
Mini 6/20



Flan Pâtissier à
la Noix de Coco
Maxi 4/20



Entremets
Speculoos



Verrines façon
Belle-Hélène



Fondant au
Chocolat &
Sauce Caramel
Beurre Salé
Maxi 4/20



Ile Flottante
Maxi 4/20



Verrines façon
Mont-Blanc
Maxi 4/20



Crème
Renversée Bio
au Caramel
Mini 6/20



Panna Cotta
au Caramel
Maxi 4/20



Entremets
Coco & Choco
Croquant



Verrines
Framboise
Litchi Coco



Crème Dessert
à la Vanille et
aux éclats de
Cookies
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



Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

FÉVRIER 2026

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.



Pot de Crème
au Caramel
Bio et Poires
Poêlées



Verrines Mousse
Caramel Beurre
Salé et Fromage
Blanc



Duo de Crèmes
Dessert Vanille
et Chocolat



Tiramisu au
Café



Flognarde aux
Pommes



Verrines
Mousse
Framboise &
Speculoos



Paris Brest à la
Mousse Praliné



Crème Dessert
au Chocolat et
à la Banane



Verrines Ultra
Coco & Mangue



Verrines Choco
Cappuccino



Finger
Chocolat



Verrines Mousse
Caramel
Beurre Salé
et Compotée
Pomme &
Crumble



Brookie Poire
Choco



Flan Pâtissier
au Chocolat
façon Cookie



Crème Dessert
au Caramel et
au Pop-corn



Mousse au
Chocolat
Gourmande **Bio**
et Marmelade
de Clémentines



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



Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

MARS 2026

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
Mousse Praliné
et Ananas



Verrines façon
Forêt-Noire



Mousse Café
façon Tiramisu
Maxi 3/20



Verrines
Ardéchoise
Choco Marron



Mousse aux
3 Chocolats



FÊTE DES GRANDS-MÈRES



Gâteau de
Semoule au
Caramel
Maxi 4/20



Flan Pâtissier
au Chocolat et
Pop-corn
Maxi 4/20



Gratin de Fruits
aux Abricots,
Thym & Miel



Cœur coulant
Chocolat et
Framboise
Maxi 3/20



Crème Brûlée
Bio à la Pistache
Maxi 3/20



PRINTEMPS



Pot de Crème
au Chocolat
& Groseilles
Maxi 3/20



Verrines
Mangue-Abricot
Coco



Tartelettes
Crème Brûlée
Maxi 3/20



Crème Dessert
au Chocolat
Liégeois



Tiramisu
Caramel & Sel
de Guérande
Maxi 3/20



Verrines Mousse
Caramel
Beurre Salé
et Compotée
Pomme &
Crumble



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

