

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez **l'hiver** avec alsaprofessionnel !

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

JANVIER 2026

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 alsaprofessionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Verrines façon
Tarte au Citron
Maxi 4/20



Crème Dessert
au Caramel et
au Speculoos
Mini 6/20



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



Panna Cotta
au Caramel
Maxi 4/20



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



Flan Pâtissier à
la Noix de Coco
Maxi 4/20



Ille Flottante
Maxi 4/20



Entremets
Coco & Choco
Croquant



Mousse au
Chocolat façon
Orangette



Entremets
Speculoos



Verrines façon
Mont-Blanc
Maxi 4/20



Verrines
Framboise
Litchi Coco



Clafoutis Poire
Amande



Verrines façon
Belle-Hélène



Crème
Renversée Bio
au Caramel
Mini 6/20



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

FÉVRIER 2026

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 alsaprofessionnel. 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
Mini 6/20



Tiramisu au
Café
Maxi 3/20



Flognarde aux
Pommes



Verrines Mousse
Framboise &
Speculoos



SAINT VALENTIN



Paris Brest à la
Mousse Praliné
Maxi 3/20



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



Verrines Ultra
Coco & Mangue



Verrines Choco
Cappuccino
Maxi 6/20



Finger
Chocolat
Maxi 3/20



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
Maxi 4/20



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



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

MARS 2026

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 alsaprofessionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Verrines
Mousse Praliné
et Ananas



Verrines façon
Fôret-Noire



Mousse Café
façon Tiramisu
Maxi 3/20



Verrines
Ardéchoise
Choco Marron



Mousse aux
3 Chocolats



Cœur coulant
Chocolat et
Framboise
Maxi 3/20



Tartelettes
Crème Brûlée
Maxi 3/20



FÊTE DES GRANDS-MÈRES



Gâteau de
Semoule au
Caramel
Maxi 4/20



Crème Brûlée
Bio à la Pistache
Maxi 3/20



Crème Dessert
au Chocolat
Liégeois



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



Gratin de Fruits
aux Abricots,
Thym & Miel



Pot de Crème
au Chocolat
& Groseilles
Maxi 3/20



Tiramisu
Caramel & Sel
de Guérande
Maxi 3/20



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.
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.

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.

Dessert végétarien

Dessert biologique

