

# Mon guide des desserts

## PLAN ALIMENTAIRE

**Célébrez l'été 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)



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](mailto: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.



**Crème Brûlée et Compotée Fraises**  
Maxi 4/20



**Flan sans cuisson Coco & Vanille**  
Maxi 6/20



#### JEUX OLYMPIQUES 2024



**Paris-Brest à la Mousse Praliné**  
Maxi 3/20



**Crème Dessert sans cuisson à la Vanille Bourbon**  
Mini 6/20



**Entremets Flan Café**  
Mini 6/20



#### FÊTE DES GRANDS-PARENTS



**Clafoutis Crumble aux Cerises**  
Maxi 4/20



**Mousse à la Mangue**



**Pot de Crème saveur Framboise-Litchi**



**Verrine Flan Vanille & Chocolat**  
Mini 6/20



**Verrine Ultra Coco & Mangue**



#### VACANCES SCOLAIRES



**Flan Pâtissier au Chocolat et à la Noix de Coco**  
Maxi 4/20



**Verrines Charlottes Fraises**



**Verrine Chocolat Framboise**  
Maxi 3/20



**Mousse au Praliné**



**Verrines Framboise Litchi Coco**



**Mousse saveur Crème Brûlée**

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.



La Verrine façon Ispahan



Flan Pâtissier au Chocolat



Panna Cotta Abricots Romarin



Entremets Flan au Café  
Mini 6/20



Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Fromage Blanc



Gratin de fruits



Verrine Flan Vanille & Framboises  
Mini 6/20



Pot de Crème façon Fraisier



Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies



Verrine Mangue Chocolat Blanc et Croustillant de Canistrelli



Mousse saveur Citron



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



Verrine du Roussillon Abricot Pistache



Verrine Flan Vanille & Biscuits roses  
Mini 6/20



Mousse au Chocolat Blanc




Tiramisu aux Fruits Rouges



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.



Mousse Citron  
façon  
Cheesecake



Panna Cotta  
Bio Sauce aux  
Fraises  
AB  
Maxi 3/20



Entremets Flan  
Pistache  
Mini 6/20



Far Breton  
aux Pruneaux

#### RENTÉE DES CLASSES



Panna Cotta  
au Carambar  
Maxi 3/20



Mousse à la Noix  
de Coco



Verrine  
Speculoos  
Melon



Pot de Crème façon  
Tarte Tatin



Crème Dessert  
au Chocolat  
Liégeois



Flan Pâtissier au  
Chocolat façon  
Cookie



Verrine Mousse  
Caramel Beurre  
Salé et  
Compotée  
Pomme &  
Crumble



Verrines  
Framboise  
Litchi Coco



#### AUTOMNE



Fondant au Chocolat  
Maxi 3/20



Crème Dessert  
au Caramel et  
au Speculoos  
Mini 6/20



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



Mousse saveur  
Nougat

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