

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

Célébrez **le printemps** 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 S.A.S. 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

AVRIL 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



Panna Cotta
Bio Sauce aux
Fraises
Maxi 3/20



Mousse au
Chocolat façon
Orangette



Flognarde aux
Pommes



Tiramisu
Caramel & Sel
de Guérande
Maxi 3/20



Verrines
Charlotte
Fraises



Verrines
Pomme-
Crumble et
Sirop d'Erable
Maxi 4/20



PÂQUES



Finger à
la Mousse
Pistache sur
Fondant au
Chocolat
Maxi 3/20



Mousse aux
3 chocolats



Verrines
Mousse
Caramel Beurre
Salé et
Fromage Blanc



Pot de Crème
au Caramel
Bio et Poires
Poêlées



Verrines Choco
Cappuccino
Mini 6/20



Verrines façon
Belle Hélène



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



DESSERTS DE NOS RÉGIONS



Paris-Brest
à la Mousse
Praliné
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

AB
AGRICULTURE BIENVEILLANTE

Mon guide des desserts

MAI 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 alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Clafoutis Bio
aux Cerises



Cœur coulant
Chocolat et
Framboise
Maxi 3/20



Panna Cotta
au Caramel
Maxi 3/20



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



Mousse
Framboise
Speculoos



Panna Cotta à
la Framboise



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



FÊTE DES MÈRES



Finger à
la Mousse
Pistache sur
Financier à la
Framboise



La Verrine
façon Ispahan



Ille Flottante
Maxi 4/20



Pot de Crème
Chocolat Bio
façon Liégeois
Maxi 3/20



Tartelette tout
Chocolat Bio et
Pralin
Maxi 3/20



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



Verrines
Forêt Noire



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

JUIN 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 alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Verrines
Mangue-
Abricot &
Mousse Coco



Verrines
Chocolat
Framboise
Maxi 3/20



Gratin de Fruits
aux Abricots,
Thym & Miel



Clafoutis
Crumble aux
Cerises
Maxi 4/20



Tartelettes
Crème Brûlée



Verrines
Mousse
Pistache &
Crème au
Chocolat



Pot de Crème
au Chocolat
Bio Coco
Maxi 3/20



Mousse
Mangue &
Verveine



Cheesecake
façon
Framboisier
Maxi 3/20



Tiramisu
au Café
Maxi 3/20



Verrines
Mousse Choco
& Crumble



Verrines Ultra
Coco & Mangue



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

