

Mon guide des desserts

P L A N A L I M E N T A I R E

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



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

PLAN ALIMENTAIRE

AVRIL 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
Caramel & Sel
de Guérande
Maxi 3/20



Verrines
Charlottes
Fraises



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



Panna Cotta
Bio Sauce aux
Fraises
Maxi 3/20



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



Mousse aux
3 chocolats



Verrines
Mousse
Caramel Beurre
Salé et
Fromage Blanc



Mousse au
Chocolat façon
Orangette



Pot de Crème
au Caramel
Bio et Poires
Poêlées



Paris-Brest
à la Mousse
Praliné
Maxi 3/20



Verrines
Mousse Caramel
Beurre Salé et
Compotée
Pomme &
Crumble



Flognarde aux
Pommes



Verrines Choco
Cappuccino
Mini 6/20



Verrines façon
Belle Hélène



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



PÂQUES



DESSERTS DE NOS RÉGIONS



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

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



Mousse
Framboise
Speculoos



Panna Cotta à
la Framboise



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



Cœur coulant
Chocolat et
Framboise
Maxi 3/20



FÊTE DES MÈRES

Finger à
la Mousse
Pistache sur
Financier à la
Framboise



Ile Flottante
Maxi 4/20



Pot de Crème
Chocolat **Bio**
façon Liégeois
Maxi 3/20



Panna Cotta
au Caramel
Maxi 3/20



La Verrine
façon Ispahan



Tiramisu aux
Fruits Rouges



Verrines
Framboise
Litchi & Graines
de Chia



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



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

PLAN ALIMENTAIRE

JUIN 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
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



FÊTE DES PÈRES



Verrines
Mousse
Pistache &
Crème au
Chocolat



Tiramisu
au Café
Maxi 3/20



Verrines
Mousse Choco
& Crumble



Pot de Crème
au Chocolat
Bio Coco
Maxi 3/20



Mousse
Mangue &
Verveine



ÉTÉ



Cheesecake
façon
Framboisier
Maxi 3/20



Verrines Ultra
Coco & Mangue



Verrines
Framboise
Litchi Coco



Panna Cotta
Abricots
Romarin



Verrines
Mousse
Praliné &
Ananas



Pot de Crème
au Chocolat &
Groseilles
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

