

# Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

**Célébrez l'automne  
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 SAS, 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 Bio à la Pistache**  
Maxi 3/20



**Panna Cotta Abricots Romarin**



#### JOURNÉE INTERNATIONALE DU CAFÉ



**Mousse Café façon Cappuccino**  
Maxi 3/0



**Entremets Flan Praliné**  
Mini 6/20



**Mousse aux Trois Chocolats**



**Brookie Poire Choco**



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



**Crème Brûlée Renversée Bio**



#### JOURNÉE MONDIALE DU CHOCOLAT



**Flan Pâtissier au Chocolat**

#### HALLOWEEN



**Verrine d'Halloween Pot de Crème Mangue-Abricot & Crumble Chocolat**



**Mousse saveur Nougat**

#### SEMAINE DU GOÛT



**Mousse Mangue & Verveine**



**Crème Dessert au Caramel et au Speculoos**  
Mini 6/20



**Pot de Crème à la Noix de Coco Noix de Coco**  
Maxi 3/20



**Flan Choco-Speculoos & Ananas**  
Maxi 3/20



**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.



Crème Renversée Bio au Caramel



Mousse à la Framboise



Tartelette tout Chocolat Bio et Pralin  
Maxi 3/20



Entremets Speculoos



Crème Dessert à la Vanille Bourbon  
Mini 6/20



Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn  
Maxi 4/20



Entremets Flan parfum Pistache  
Mini 6/20



Flan Coco & Vanille  
Mini 6/20



Finger Chocolat  
Maxi 3/20



Gratin de Fruits



Flognarde aux Pommes



Far Breton aux Pruneaux



Verrines Choco Cappuccino  
Mini 6/20



Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées



Verrine Mangue Chocolat Blanc et Croustillant de Canistrelli



Clafoutis Poire Amande



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.



Verrine Ultra  
Coco & Mangue



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



Pot de Crème  
au Chocolat Bio  
Coco Bio  
Maxi 3/20



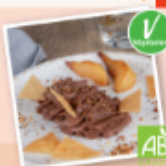
Gâteau de Riz  
Mini 6/20



Crêpes Choco  
Poire façon  
Samosas  
Mini 6/20



Mousse à la Noix  
de Coco



Mousse au  
Chocolat Festive  
Maxi 3/20



Flan Vanille  
Caramel  
Mini 6/20



Crème Brulée à la  
Vanille Bourbon



Tiramisu  
au Café  
Maxi 3/20



Verrine  
Ardéchoise  
Choco Marron



Pot de Crème  
Framboise-Litchi



Flan Pâtissier  
Mini 6/20



Crème Dessert  
à la Vanille et  
aux éclats de  
Cookies



Gâteau de Semoule  
Mini 6/20



Duo Mousses  
Speculoos et  
Chocolat  
Douceur



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

