

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



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 :

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.



**Pot de Crème
à la Vanille
Bourbon &
Chocolat**

Maxi 3/20



**Finger
Cheesecake
Speculoos &
Caramel**

Maxi 3/20



SEMAINE DU GOÛT



**Verrines
façon Banoffee**



**Tiramisu
Caramel & Sel
de Guérande**

Maxi 3/20



**Mousse
Café façon
Cappuccino**

Maxi 3/20



**Verrine Mousse
au Chocolat &
Crumble**



**Tiramisu
Caramel & Sel
de Guérande**

Maxi 3/20



FÊTE DES GRANDS-PÈRES



**Verrines
Mousse
Pistache &
Crème au
Chocolat**



**Pot de Crème
au Caramel
Bio et Poires
Poêlées**



**Finger Mousse
Pistache &
Fondant au
Chocolat**

Maxi 3/20



**Crème Brûlée
Bio à la
Pistache**

Maxi 3/20



**Mousse au
Chocolat façon
Orangette**



**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.



Verrines
Cheesecake
Citron



Crème Dessert
à la Vanille et
aux éclats de
Cookies



Pot de Crème
au Caramel
Bio Brisures de
Bretzel



Duo Mousses
Spéculoos et
Chocolat
Douceur



Crêpes Choco
Poire façon
Samossas
Mini 6/20



DESSERTS DE NOS RÉGIONS



Entremets
façon Opéra



Paris-Brest à la
Mousse Praliné
Maxi 3/20



Brownie sauce
Caramel au
Beurre Salé
Maxi 4/20



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



Crème Brûlée
Bio à la
Pistache



Verrines façon
Belle Hélène



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



Verrine
Ardéchoise
Choco Marron



Verrines
Litchi-
Framboises
& Coco



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

DÉCEMBRE 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 Choco Cappuccino
Mini 6/20



Verrines Mousse Praliné et Ananas



Verrines façon Tarte Citron
Mini 4/20



Flan pâtissier Pop-corn
Maxi 4/20



Crème Renversée Bio au Caramel



Tartelette Crème Brulée
Maxi 3/20



Tartelette tout Chocolat Bio et Pralin Bio
Maxi 3/20



Entremets Speculoos



Finger Chocolat
Maxi 3/20



NOËL



Cheesecake aux Agrumes
Maxi 3/20



Flognarde aux Pommes



Panna Cotta au Carambar
Maxi 3/20



Entremets Speculoos



Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn
Maxi 3/20



Entremets Coco & Chocolat Blanc Croquant



Verrines façon Mont-Blanc
Maxi 4/20



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

