

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



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.



Panna Cotta Bio Sauce aux Fraises
Maxi 3/20



Finger Mousse Pistache & Financier Framboise



Verrines Charlottes Fraises



Crème Renversée Bio au Caramel
Mini 6/20



Verrines Chocolat Framboise
Maxi 3/20



Clafoutis du Limousin



Panna Cotta Abricots Romarin



Crème Brûlée Bio à la Pistache
Maxi 3/20



Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies



Cheesecake façon Framboisier
Maxi 3/20



Verrines Cheesecake Citron



Finger Chocolat
Maxi 3/20



Mousse Framboise Speculoos



Duo de Crèmes Dessert Vanille et Chocolat



Cœur coulant Chocolat et Framboise
Maxi 3/20



Gratin de Fruits aux Abricots, Thym & Miel



DESSERTS DE NOS RÉGIONS

FÊTE DES GRANDS-PARENTS

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



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
Mousse
Pistache &
Crème Choco



Verrines façon
Tarte au Citron
Maxi 4/20



Mousse aux
3 chocolats



Mousse
Mangue &
Verveine



Ile Flottante
Maxi 4/20



Duo Mousses
Speculoos
et Chocolat
Douceur



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



Crème Dessert
au Chocolat
Liégeois



Panna Cotta
Bio aux
Abricots



Crème Dessert
au Caramel et
au Speculoos



Clafoutis
Crumble
aux Cerises
Maxi 4/20



Mousse Café
façon Tiramisu
Maxi 3/20



Verrines
Framboise
Litchi & Graines
de Chia



Panna Cotta à
la Framboise



Verrines façon
Poire Belle-
Hélène



Tartelettes
Crème Brûlée
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



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.



Tiramisu aux Fruits Rouges



Flognarde aux Pommes



Pot de Crème au Chocolat Bio Coco
Maxi 3/20



Crème Dessert au Chocolat et à la Banane



Brookie Poire Choco



Pot de Crème à la Vanille Bourbon & Chocolat
Maxi 3/20



Finger Mousse Pistache & Fondant au Chocolat
Maxi 3/20



Verrines Mangue-Abricot & Mousse Coco



Verrines Framboise Litchi Coco



Clafoutis Poire Amande



Finger Cheesecake Speculoos & Caramel
Maxi 3/20



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



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



Entremets Speculoos



Verrines Mousse Caramel Beurre Salé et Compotée Pomme & Crumble



Pot de Crème au Caramel Bio et Poires Poêlées



RENTREE SCOLAIRE

AUTOMNE

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

