



*Menu* 2020-2021



Lycée Saint-André  
RESTAURANT LES TOQUES MODERNES  
1 rue de l'église - 57840 Ottange  
Tél. 03 82 50 57 55  
[www.st-andre.org](http://www.st-andre.org)

# Hygiène (Matériel & Produits)

[www.ArrowBall.fr](http://www.ArrowBall.fr)

[info@ArrowBall.fr](mailto:info@ArrowBall.fr)

## Art de la Table

## Matériel CHR

[www.aball.fr](http://www.aball.fr)

03 82 50 09 63



**BLEU • BLANC • CHEF**

Grossiste pour Métiers de Bouche

2 rue Gustave Nordon - 54220 MALZÉVILLE

Tél. 03 83 29 30 00 - Email : [bleublancchef@orange.fr](mailto:bleublancchef@orange.fr)



# Buro Conseil

AMÉNAGE VOS IDÉES !

BUREAUX

SIÈGES

COPIEURS

ACCUEIL

RANGEMENTS

PROJETS 3D

[www.buro-conseil.com](http://www.buro-conseil.com)

2 rue du Pré Talange - 57140 WOIPPY



UNE AUTRE BANQUE EST POSSIBLE

Banque de l'Economie Sociale et Solidaire  
Pour construire une autre économie, plus humaine

Centre d'Affaires de Nancy

81, rue Saint Georges • 54 000 Nancy

Tél. 03 72 45 00 07 • Email : [nancy@credit-cooperatif.coop](mailto:nancy@credit-cooperatif.coop)

[www.credit-cooperatif.coop](http://www.credit-cooperatif.coop)

# Crédit Mutuel

## OTTANGE-BOULANGE

19, rue Principale - 57840 OTTANGE  
6, rue de Ludelage - 57655 BOULANGE

Tél. : 03 82 86 47 18

Courriel : 05124@creditmutuel.fr

## **Crusem** entreprise

 Chauffage

 Ventilation

 Sanitaire

 Climatisation

Tél 03.87.33.22.30 / fax 03.87.33.23.59

societe@crusem-entreprise.fr

MARANGE-SILVANGE

## **DI VITANTONIO**

BATIMENT  
ET  
TRAVAUX  
PUBLICS

20, rue Daubrée  
**57245 PELTRE**

Tél : 03 87 74 28 46

Fax : 03 87 75 58 26

Mail : [contact@divitantonio.fr](mailto:contact@divitantonio.fr)



TOUS TRAVAUX DE MACONNERIE  
CONSTRUCTIONS NEUVES ET RENOVATIONS  
DEPUIS 1963

## **ELECINFO SAS**

ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE



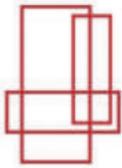
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE, NEUF ET RÉNOVATION  
DOMOTIQUE - CÂBLAGE - VIDÉOSURVEILLANCE  
TÉLÉPHONIE - ALARME - INTERPHONE

13 rue de Villers l'Orne - 57640 Faily

Tél. 03 72 39 55 00 - Email : [contact@elecinfo57.com](mailto:contact@elecinfo57.com)

[www.elecinfo57.com](http://www.elecinfo57.com)

PROFESSIONNELS & PARTICULIERS



# ESPRIT rénovation

RENOVATION IMMOBILIERE

Tous corps d'état

3 route de Briey

57160 CHATEL-SAINT-GERMAIN

Tél. 03 54 22 64 51

[esprit-renovation57.fr](http://esprit-renovation57.fr)

# FROID 2000

CUISINE PROFESSIONNELLE - FROID



EUROCHEF

**METZ ▶ 03 87 80 42 72**

**NANCY ▶ 03 83 18 04 08**

[contact@froid2000.com](mailto:contact@froid2000.com)

[www.froid2000.com](http://www.froid2000.com)



# GUÉNEBAUT

TOUTE LA MENUISERIE ALU, PVC & SERRURERIE POUR L'HABITAT

**Christophe GUENEBAUT**

Technico-commercial

06 09 84 92 67

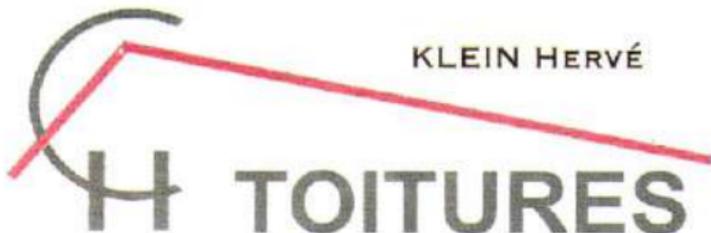
[christophe@guenebaut.com](mailto:christophe@guenebaut.com)

ATELIER 19, Boucle du Carreau de la Mine 57100 Thionville

Tél. : 03 82 54 37 37 - Fax : 03 82 54 21 00

EXPO 128, Rue des Romains 57 100 Thionville

[www.guenebaut.com](http://www.guenebaut.com)



KLEIN HERVÉ

CHARPENTE-COUVERTURE-ZINGUERIE

38, RUE DU PAQUIS  
57140 WOIPPY

FIXE: 03 87 31 36 65  
MOBILE: 06 80 26 95 55

[CHTOITURES@LIVE.FR](mailto:CHTOITURES@LIVE.FR)

**L**es élèves des sections hôtelières du lycée Saint André et leurs professeurs sont heureux de vous accueillir pour cette nouvelle année au sein du restaurant d'application

**« LES TOQUES MODERNES ».**

Ils vous recevront les midis, du lundi au vendredi, de 12h00 à 12h30 et les lundi et jeudi soirs de 19h00 à 19h30 suivant les ouvertures du restaurant.

Pour des raisons pédagogiques, le restaurant devra fermer ses portes à 14h00 le midi et à 22h00 le soir.

Les réservations seront ouvertes à partir du jeudi 20 août 2020 pour toute l'année scolaire au

**03 82 50 57 55**

ou par mail à :

**[lestoquesmodernes@gmail.com](mailto:lestoquesmodernes@gmail.com)**

En cas d'allergie alimentaire, un classeur des allergènes sera à votre disposition. N'hésitez pas à le demander lors de votre venue et de préciser votre allergie lors de votre réservation.

Dans l'attente et le plaisir de vous accueillir, nous vous souhaitons d'excellentes dégustations au sein de notre restaurant d'application !

**Le Lycée Saint André**

**lundi soir**  
21/09

**COMPÉTENCES CSR**  
Mesurer la satisfaction  
du client et fidéliser la  
clientèle

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Contrôler la qualité  
organoleptique des  
productions

## ESCALE EN GRÈCE

Buffet de crudités et salade grecque

—  
Brochette d'agneau et ses pommes au four

—  
Dorade grillée et son beurre  
à l'olive et au basilic

—  
Mia bougasta aux amandes  
et ses fruits flambés

**lundi soir**  
12/10

**COMPÉTENCES CSR**  
Commercialiser une  
boisson chaude

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser les grandes  
sauces de base

## SOIRÉE THAÏ

Gambas flambées, wok de légumes et  
coquillages au lait de coco

—  
Sauté de bœuf au tamarin,  
wok de couleurs

—  
Autour de la mangue

**jeudi soir**  
05/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre une commande

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Mettre en œuvre les  
cuissons

## MENU GASTRONOMIQUE GRAND EST

Pavé de bar au champagne

—  
Chevreuil en 2 façons,  
garniture du marché

—  
Au départ de la Forêt Noire, passage à  
Nancy et halte en Champagne

**vendredi midi**  
06/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Contrôler les mises en  
place

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Dresser et mettre en  
valeur les préparations

Velouté de potiron, chips de lard fumé,  
croûtons et crème fouettée

—  
Entrecôte double sauce béarnaise,  
pommes frites et ses légumes

—  
Coupe de fruits frais

---

Les princes de Chimay revisités

—  
Pavé de bœuf sauté au poivre

—  
Pomme Gala flambée au Calvados,  
régliasse et glace caramel

**lundi midi**

09/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Servir des boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Contribuer à  
l'organisation d'une  
production culinaire

---

Velouté de potimarron, chips de chorizo

—  
Tournedos sauté châtelaine

—  
Autour de l'ananas

**lundi midi**

16/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Valoriser les mets

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Mettre en œuvre les  
techniques de base et  
cuisiner

---

**MENU BISTRO BEAUJOLAIS**

Jambon persillé,  
petits légumes en pickels

—  
Bœuf bourguignon  
et purée façon Robuchon

—  
Autour de la poire

**jeudi soir**

19/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Présenter oralement la  
synthèse

**COMPÉTENCES CUISINE**  
S'inscrire dans une  
démarche de veille et de  
développement

---

Œuf meurette façon beaujolaise

—  
Choucroute bourguignonne

—  
Poire pochée à la vigneronne

**mardi midi**

24/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Proposer des accords  
mets-boissons ou  
boissons-mets

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Tailler, découper

---

jeudi soir  
26/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Optimiser le service

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser une préparation  
à base de volaille

## MENU GASTRONOMIQUE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Œuf façon meurette

Suprême de volaille au vin jaune  
et morilles

Chariot de fromages

Myriade de douceurs

mardi midi  
01/12

**COMPÉTENCES CSR**  
Valoriser les produits

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Mettre en place le(s)  
poste(s) de travail pour  
la production

## LE CALENDRIER DE L'AVENT

Cassiolette d'escargots gratinés  
au carré de l'est

Suprême de pintade  
au muscadet en carbonara

Autour du fruit exotique

jeudi soir  
03/12

**COMPÉTENCES CSR**  
Communiquer au sein  
d'une équipe

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Gérer les aléas liés aux  
défauts de qualité



## BOUCHON LYONNAIS

Quenelle de brochet sauce nantua  
*ou* poireau vinaigrette revisité

Côte de veau aux girolles  
*ou* risotto de ris de veau

Cervelle de canut

Autour de la rhubarbe

mardi midi  
08/12

**COMPÉTENCES CSR**  
Servir des boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Produire des mets à base  
de viandes, volailles,  
gibiers, abats

## MENU SAINT-NICOLAS

Tiramisu de foie gras aux figues  
et son panettone

Dos de biche rôtie au pain d'épices,  
pommes rattes aux truffes

L'omelette norvégienne fait son show

## MENU DES GRANDS CHEFS

Le homard d'Anne Sophie Pic

Bouillabaisse de Régis et Jacques Marcon

Chevreuil d'Emmanuel Renaut

Déclinaison de fromages

Ile flottante de Michel Troisgros

jeudi soir  
10/12

**COMPÉTENCES CSR**  
Être à l'écoute de la clientèle

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Respecter les règles d'hygiène

## NOËL S'INVITE

Cassolette de langoustines  
et de noix de Saint-Jacques au citron

Le magret de canard  
dit "magret mi-figue mi-raisin"

Le Noël de nos pâtisseries

vendredi midi  
11/12

**COMPÉTENCES CSR**  
Servir des mets

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Décorer

Déclinaison autour du saumon

Steack de thon rouge,  
sauce vierge et son risotto

Orange confite, épices et amandes

mercredi midi  
06/01

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre congé du client

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Mettre en œuvre les cuissons

## MENU GASTRONOMIQUE PACA / CORSE

Bouillabaisse façon Ducasse

Tomate farcie en toute simplicité

Noisette d'agneau  
en crème d'ail et d'estragon

Abricots flambés au romarin et miel  
d'acacia, sorbet citron

jeudi soir  
07/01

**COMPÉTENCES CSR**  
Conseiller la clientèle

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Tailler, découper

**lundi soir**

**11/01**

**COMPÉTENCES CSR**

Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels

**COMPÉTENCES CUISINE**

Améliorer la productivité

**SOIRÉE MAGHREB**

Pastilla de Saint-Jacques au miel, châtaignes et romarin

—  
Couscous royal

—  
Salade de fruits frais et thé à la menthe

**lundi midi**

**18/01**

**COMPÉTENCES CSR**

Participer à la régulation des consommations, des denrées et des boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**

Dresser dans le respect des consignes

Œuf mollet sur son nid de pommes de terre et ses lardons grillés

—  
Blanquette de volaille

—  
Coupe Jacques

**mercredi midi**

**20/01**

**COMPÉTENCES CSR**

Adopter une attitude et un comportement professionnel

**COMPÉTENCES CUISINE**

Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique

Velouté de courge au lait de coco

—  
Dorade grillée à la citronnelle et coriandre

—  
Moelleux au chocolat, glace vanille

**jeudi soir**

**21/01**

**COMPÉTENCES CSR**

Prendre une commande

**COMPÉTENCES CUISINE**

Présenter oralement une synthèse

**GASTRONOMIE OCCITANE**

Salade d'anchois snackés au citron et aux câpres

—  
Saint-Jacques et quinoa de Pierre Auge dans son lait de noisette

—  
Cassoulet revisité

—  
Autour du pruneau

## SOIRÉE DANS LE NOIR

**lundi soir**  
25/01

**COMPÉTENCES CSR**  
Recueillir les besoins  
et les attentes de la  
clientèle

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Décorer

## RESTAURATION RAPIDE

Wrap de crudité

Burger et frites de patate douce

Ile flottante

**jeudi midi**  
28/01

**COMPÉTENCES CSR**  
Facturer et encaisser

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Apprêter les matières  
premières

## CHANDELEUR

Huîtres à l'échalote

Râble de lapereau et sa poêlée de  
champignons sauvages

Crêpes suzette

**jeudi midi**  
04/02

**COMPÉTENCES CSR**  
Proposer des accords  
mets et boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Distribuer la production

## GASTRONOMIE NOUVELLE AQUITAINE

Déclinaison de foie gras

Côte de bœuf façon fondue japonaise  
et sa moelle

Autour de la cerise

**jeudi soir**  
04/02

**COMPÉTENCES CSR**  
Valoriser les produits

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Intégrer les dimensions  
liées à l'environnement

**lundi midi**  
**08/02**

**COMPÉTENCES CSR**  
Stocker les produits

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Distribuer la production

**SAINT VALENTIN**

Carpaccio de Saint-Jacques à la mangue

Parmentier de canard et potiron

Verrines amoureuses

**mercredi midi**  
**10/02**

**COMPÉTENCES CSR**  
Entretien des locaux et le matériel

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Gérer les invendus

**ITALIE**

Capelleti maison et son bouillon

Osso bucco et tagliatelle  
*ou* polenta comme ma grand-mère

Coupe amarena

**JOURNÉE PORTES OUVERTES DE L'ÉTABLISSEMENT LE SAMEDI 13 FÉVRIER DE 9H00 À 13H00**

**lundi soir**  
**15/02**

**COMPÉTENCES CSR**  
Proposer des accords mets et boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**  
S'inscrire dans une démarche de veille et de développement



**SOIRÉE DES POÈTES**

Qu'est ce qui mijote  
dans ma marmite à mots ?

**mardi midi**  
**16/02**

**COMPÉTENCES CSR**  
Mesurer la satisfaction du client

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Produire des mets à base de mollusques

**NOUVELLE AQUITAINE**

Riz épicé aux moules

Poulet basquaise

De Bordeaux en passant par Pau

## L'ASIE

Bouillon thaï aux scampis

Canard laqué et nouilles sautées  
aux petits légumes

Litchis flambés,  
sorbet mangue et citron vert

**mercredi midi**

10/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Communiquer au sein  
d'une équipe

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser un dessert



## GASTRONOMIE CENTRE VAL DE LOIRE

Soupe de poisson et toast de chèvre

Souris d'agneau braisée,  
terrines de macaroni

Autour de la pomme

**jeudi soir**

11/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Valoriser les espaces de  
vente

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Produire des mets à base  
de poisson

Cheese cake au saumon fumé  
de maman tambouille

Mille-feuille de veau,  
crème champignons

Tapioca au lait de coco  
et fruits rouges

**lundi midi**

15/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Gérer les aléas de  
défauts et de qualité

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Contrôler la qualité  
gustative tout au long de  
la production

Fine feuille de daurade marinée  
à l'huile de sureau, herbes fraîches  
et tartare de mangue

Pigeonneau en 2 cuissons  
et sa cocotte de légumes

La fraise dans tous ses états

**jeudi soir**

18/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre une commande

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser des desserts

**vendredi midi**

19/03

**COMPÉTENCES CSR**

Servir des boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**

Mettre en œuvre les cuissons

**TOUT À LA CARTE**

Quiche lorraine et sa salade  
*ou* Gratiné à l'oignon  
*ou* Assiette de charcuteries

Tartare de bœuf, frites et salade  
*ou* Steak grillé sauce béarnaise  
*ou* Jarret aux lentilles

Mousse chocolat *ou* Ile flottante  
*ou* Coupe glacée

**lundi soir**

22/03

**COMPÉTENCES CSR**

Accueillir, prendre en charge la clientèle

**COMPÉTENCES CUISINE**

Évaluer son travail

**SOIRÉE MEXICAINE**

Huachinango yucateco  
(dorade en filet, olives, tomates, citron vert et piments doux)

Entrecôte double grillée, galette de maïs et légumes au bouillon parfumé

Baba à la tequila

**jeudi midi**

25/03

**COMPÉTENCES CSR**

Optimiser le service

**COMPÉTENCES CUISINE**

Communiquer au sein d'une équipe

Tartare de saumon fumé à l'avocat et aux baies roses

Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre

Crème brûlée

**vendredi midi**

26/03

**COMPÉTENCES CSR**

Servir des mets

**COMPÉTENCES CUISINE**

Organiser son poste de travail

**TOUT À LA CARTE**

Quiche lorraine et sa salade  
*ou* Gratiné à l'oignon  
*ou* Assiette de charcuteries

Tartare de bœuf frites et salade  
*ou* Steak grillé sauce béarnaise  
*ou* Jarret aux lentilles

Mousse chocolat  
*ou* Ile flottante *ou* Coupe glacée

## CAP MARINE

Assiette de fruits de mer ou fritto misto

Tournedos de saumon au lard,  
sauce forestière  
*ou* la sole meunière fait son spectacle

Ile flottante sur coulis de fraise basilic  
*ou* pêches flambées

**vendredi midi**

09/04

### COMPÉTENCES CSR

Participer à l'organisation avec les autres services

### COMPÉTENCES CUISINE

Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques



## SOIRÉE DE LA FRANCOPHONIE

Tacos de lieu jaune frit à la bière  
et mayonnaise à la coriandre

Le dibi : agneau braisé à la sénégalaise

Café ou thé gourmand canadien

**lundi soir**

12/04

### COMPÉTENCES CSR

Accueillir la clientèle et valoriser l'espace de vente

### COMPÉTENCES CUISINE

Proposer et mettre en œuvre des applications correctives

Feuilleté d'asperges vertes  
sauce mousseline

Suprême de caneton caramélisés  
au miel et aux épices

Coupe tutti frutti

**jeudi midi**

15/04

### COMPÉTENCES CSR

Être à l'écoute de la clientèle

### COMPÉTENCES CUISINE

Mettre en œuvre les cuissons

**JOURNÉE PORTES OUVERTES DE L'ÉTABLISSEMENT LE SAMEDI 17 AVRIL DE 9H00 À 13H00**

## TOUT MOULE

Au Choix,  
Curry / Munster / Marinière / Poulette

Profiteroles au chocolat blanc

**mardi midi**

20/04

### COMPÉTENCES CSR

Participer à l'organisation avec les autres services

### COMPÉTENCES CUISINE

Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques

**mercredi midi**

21/04

**COMPÉTENCES CSR**

Participer à l'organisation avec les autres services

**COMPÉTENCES CUISINE**

Décorer

**PRINTEMPS**

Œuf mollet aux petits pois  
et salade d'herbes

—  
Tagliatta de bœuf

—  
Tartare de fraises, pistaches et sables

**lundi soir**

10/05

**COMPÉTENCES CSR**

Respect des dispositions réglementaires HACCP

**COMPÉTENCES CUISINE**

Appliquer des principes de nutrition et de diététique

**SOIRÉE COCKTAIL D'INATOIRE**

**jeudi soir**

20/05

**COMPÉTENCES CUISINE**

Améliorer la productivité

**COMPÉTENCES CUISINE**

Réaliser des garnitures d'accompagnement

**GASTRONOMIE**

**NORMANDE ET BRETONNE**

Chaud froid de choux fleur et St-Jacques

—  
Salade tiède de moules au chorizo  
et parmesan d'Olivier Bellin

—  
Haricots coco en pistou et lotte

—  
Pomme gala au calvados,  
réglisse et glace caramel

**vendredi midi**

21/05

**COMPÉTENCES CSR**

Servir des boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**

Réaliser des desserts

**AUTOUR DU BUFFET**

Farandole de hors-d'œuvre

—  
Omelettes roulée *ou* forestières  
*ou* fromage *ou* chorizo

—  
Déclinaison de gourmandises

---

## AUTOUR DU BUFFET

Farandole de hors-d'œuvre



Émincé de bœuf Stroganoff



Déclinaison de gourmandises

**mardi midi**

25/05

### COMPÉTENCES CSR

Servir des mets

### COMPÉTENCES CUISINE

Communiquer au sein  
d'une équipe

---

---

---

---

---

---

---

---









**KLEIN**

*l'imprimerie*

9 rue Foch - **KNUTANGE**

**Tél. 03 82 84 22 95**

Fax 03 82 84 79 69

[klein.imprimerie@wanadoo.fr](mailto:klein.imprimerie@wanadoo.fr)

***Tous vos imprimés***  
***DE LA CONCEPTION À LA RÉALISATION***



VINS & CRÉMANT D'ALSACE

**Alfred Meyer**

KATZENTHAL

98 rue des Trois-epis / 1 rue du Tokay

F-68230 KATZENTHAL

**Tél. 03 89 27 24 50 / 06 86 58 77 66**

[www.vinsalfredmeyer.com](http://www.vinsalfredmeyer.com)

[daniel.meyer0813@orange.fr](mailto:daniel.meyer0813@orange.fr)

**NIDEK**

MATÉRIEL HAUT DE GAMME  
POUR LA VISION

Olivier Arnold

[olivier\\_arnold@nidek.fr](mailto:olivier_arnold@nidek.fr)

06 13 51 62 50



**GUY PENSA**  
**Atelier d'Art**



**Encadrements - Galerie d'art**

**7, rue de Londres 57440 ALGRANGE**

Tél: 03 82 85 09 70

Courriel: [contact@guypensa.com](mailto:contact@guypensa.com)

Site: [galerie-guy-pensa.fr](http://galerie-guy-pensa.fr)

# Restaurant Le Perroquet

Laurent Varenne

56 Grand-Rue – L-3730 Rumelange

laurentvarenne1967@gmail.com

---  
[www.leperroquet.lu](http://www.leperroquet.lu)

Réreservation : Tél, Email et gastronomie.lu

Fermé le lundi

**Tél. 56 76 43**



**LA PROVENCE**

vosre garant de qualité depuis 1969



**Institut Notre-Dame de la Providence**

Ecole / Collège / Lycée Gal / Technologique / Pro

22 place Notre Dame - CS 30324 – 57126 THIONVILLE Cedex

☎ 03 82 82 48 20 - 📠 03 82 34 90 74

[www.la-pro.fr](http://www.la-pro.fr)

**RECORD**  
LA MODE PROFESSIONNELLE

[info@record-pro.fr](mailto:info@record-pro.fr)



[www.record-pro.fr](http://www.record-pro.fr)

**Le spécialiste des tenues professionnelles adaptées à votre métier !**

**SHOW-ROOM  
BUREAUX POTERIES**

8, rue Cerf Berr  
67200 STRASBOURG  
Tél. 03 88 26 95 95  
Fax. 03 88 26 95 99

**MAGASIN  
METZ CENTRE**

54-56, en Fournirue  
57000 METZ  
Tél. 03.87.74.94.96.  
Fax. 03.87.74.96.26.

**MAGASIN  
STRASBOURG CENTRE**

63, Grand'Rue  
67000 STRASBOURG  
Tél. 03 88 32 00 66  
Fax. 03 88 32 36 10

**A**TELIER **G**eorges **S**IMONETTA  
MAITRE D'OEUVRE  
Architecte DPLG

## PAUSE ARCHITECTURE

*Paysage Architecture Urbanisme Santé Environnement*

50 Rue du Gibet 57950 Montigny les Metz (France)  
Bureau: +33 (0) 387 364 717 Mobile: 06.89.80.92.57  
[georges.simonetta@architectes.org](mailto:georges.simonetta@architectes.org)



7 rue des Acacias  
ZA du Campus  
**57140 LA MAXE**

 03 87 18 39 00

[www.groupe-surveil.fr](http://www.groupe-surveil.fr)



TechniClean Luxembourg

- ▶ Cryogénie
- ▶ Dégraissage de hotte de cuisine
- ▶ Mise en propreté des systèmes de ventilation
- ▶ Dératisation / Désinfection
- ▶ Nettoyage technique

12 rue de Rumelange - L-3784 Tétange  
(+352) 26 56 09 84 - [www.tcl.lu](http://www.tcl.lu)



**TOSHIBA**

- Affichage dynamique
- Identification & traçabilité
- Impression
- Solutions dématérialisation

**Siège social**

**7 rue Gaston Ramon  
57050 METZ**

**📞 0.825.398.397**

**TOSHIBA REGION EST**

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE  
PRÉSENCE CONTINUELLE AU SEIN DE  
NOTRE RESTAURANT D'APPLICATION  
AFIN QUE NOS ÉLÈVES PUISSENT  
PARFAIRE LEUR FORMATION.