



# *Menus* 2021-2022



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)

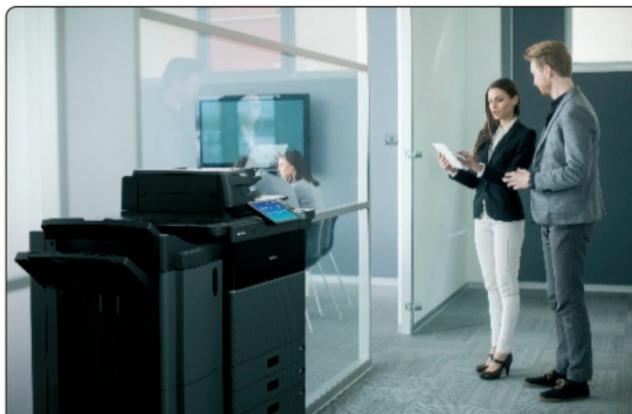


**VECTEUR**  
Fabrication de verres correcteurs  
France - Moselle



Des étudiants du lycée d'Ottange créent des verres de haute technologie.

VECTEUR - rue Ranclos 57685 AUGNY - 03 87 84 99 05 - [www.laboratoire-vecteur.com](http://www.laboratoire-vecteur.com)



**TRNE**

TOSHIBA RÉGION NORD EST

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



**TOSHIBA**

7 rue Gaston Ramon 57050 Metz

☎ 03.87.69.80.60



TechniClean Luxembourg



Nettoyage/ Désinfection ventilation



Nettoyage/Dégraissage installation de cuisine



Nettoyage/Dégraissage cryogénique



Pest control



Nettoyage industriel



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

GROUPE  
**surveil**

APERTIC

SECURIVEIL

SURVEIL

7 rue des Acacias  
ZA du Campus  
57140 LA MAXE

☎ 03 87 18 39 00

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

**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)



Distributeur de fournitures et d'outillages  
pour points de vente HBJO et métiers techniques  
de l'horlogerie, bijouterie, optique et industrie

12, rue René Payot 25503 Morteau  
+33 (0)3 81 67 18 34 - [info@schwartzmann.com](mailto:info@schwartzmann.com)



**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



**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)






**LA PROVENCEALE**  
votre garant de qualité depuis 1969

# 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)



**NIDEK**

MATÉRIEL HAUT DE GAMME  
POUR LA VISION



VINS & CRÉMANT D'ALSACE

**Alfred Meyer**

KATZENTHAL

98 rue des Trois-épis / 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)

**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 lundi, mardi, jeudi et vendredi, de 12h00 à 12h30 ainsi que 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 mercredi 25 août 2021 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**

**jeudi soir**  
**16/09**

**COMPÉTENCES CSR**  
Organiser la mise en place

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser des garnitures d'accompagnements

**MENU GRAND EST**

Choucroute revisitée

Pavé de bar au Champagne

Chevreuril en 2 façons,  
garniture du marché

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

**jeudi midi**  
**23/09**

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

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Appliquer les principes de nutrition et de diététique

Filet de lieu jaune en Waterzooï

Côte de veau double à la Jupiler

Surprise de Spéculoos au pralin

**mardi midi**  
**12/10**

**COMPÉTENCES CSR**  
Réaliser une mise en place

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Contribuer à l'organisation et à la production culinaire

Carpaccio de tomates et sa burrata

Cuisse de volaille façon Tandoori

Tulipe mirabelles flambées

**jeudi midi**  
**14/10**

**COMPÉTENCES CSR**  
Contribuer à la fixation des prix

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Améliorer la productivité

Saint-Jacques  
et gambas flambées au whisky

Oie braisée aux pommes de Saint-Michel

Barmbrack irlandais et fruits flambés

---

Tartine de légumes en crus et cuits,  
scampis snackées

—  
Tagliatelle alla carbonara  
aux lards paysans

—  
Soupe de framboise, chantilly

**mardi midi**

19/10

**COMPÉTENCES CSR**

Servir des mets

**COMPÉTENCES CUISINE**

Organiser le poste de  
travail

---

Ravioles de betterave rouge au chèvre  
frais et noix, vinaigrette de grenade

—  
Joue de porc confite au vin blanc  
sur lit de choucroute

—  
Coupe glacée  
au Marc de Gewürztraminer

**vendredi midi**

22/10

**COMPÉTENCES CSR**

Servir les boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**

Émincer les légumes

---

Fricassée de girolles, petits pois  
au vin jaune et crème d'oignons

—  
Bœuf bourguignon

—  
Assiette de fromages de Bourgogne

—  
Mignardises

**mardi midi**

09/11

**COMPÉTENCES CSR**

Communiquer au sein  
d'une équipe

**COMPÉTENCES CUISINE**

Cuisiner

---

Escargots et écrevisses en crème  
au Marc de Bourgogne

—  
Volaille de Bresse au vin jaune

—  
Crème brûlée aux cassis

**lundi midi**

15/11

**COMPÉTENCES CSR**

Organiser et répartir les  
tâches avant et après le  
service

**COMPÉTENCES CUISINE**

Être à l'écoute de la  
clientèle

---

**mardi midi**

16/11

**COMPÉTENCES CSR**

Servir des boissons chaudes

**COMPÉTENCES CUISINE**

Contrôler, dresser et envoyer la production

Trilogie de bruschetta

Magret de canard  
et légumes d'automne

Ananas bateau

**jeudi midi**

18/11

**COMPÉTENCES CSR**

Valoriser les produits

**COMPÉTENCES CUISINE**

Planifier son travail

**LE BEAUJOLAIS**

**EN BUFFET**

**vendredi midi**

19/11

**COMPÉTENCES CSR**

Servir à l'anglaise

**COMPÉTENCES CUISINE**

Pocher un fruit

Assiette de charcuteries

Jambonnette de pintade au brési du  
Haut-Doubs poêlée de légumes

Poire belle-dijonnaise  
et sa glace pain d'épices

**lundi midi**

22/11

**COMPÉTENCES CSR**

Valoriser les mets

**COMPÉTENCES CUISINE**

Gérer les aléas liés aux défauts de qualité

Pavé de sandre à la Sénonaise

Côte de bœuf rôtie,  
béarnaise moutardée

Pain d'épices gourmand

---

Raviole de brochet,  
légumes d'automne,  
crème Nantua

Poulet rôti aux herbes,  
gratin dauphinois  
et petits légumes

Tartelette aux noix,  
glace sapin

**mardi midi**

23/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Accueillir la clientèle

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Communiquer dans un  
contexte professionnel

---

Assiette de charcuteries

Risotto citronné  
et navarin d'agneau

Tiramisu exotique

**vendredi midi**

26/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Présenter les supports  
de vente

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Cuire en ragoût

---

Consommé de petits légumes,  
ravioles du Dauphiné

Potée auvergnate

Tarte aux noix et glace maison

**lundi midi**

29/11

**COMPÉTENCES CSR**  
Servir des boissons

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

---

Saucisson en brioche,  
sauce au Porto

Sandre grillé sur la peau,  
écrasé de pommes de terre citronnées  
et ratatouille fine

Assiette de fromages  
d'Auvergne-Rhône-Alpes

**vendredi midi**

03/12

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre une commande

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Tailler

---

**lundi soir**  
**06/12**

**COMPÉTENCES CSR**  
Optimiser le service

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

## MENU GASTRONOMIQUE

Foie gras de canard,  
comptée exotique et sa brioche

Tartare de Saint-Jacques et artichaut,  
velouté de potimarron

Veau Orloff aux morilles

Smoothie mangue litchi,  
sablé pistache

**mardi midi**  
**07/12**

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre congé du client

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser un fumet de  
poisson

Œuf cocotte au maroilles  
et maquereau fumé

Moules-frites en 3 façons

Gaufre Rock'n'roll

**jeudi soir**  
**16/12**

**COMPÉTENCES CSR**  
Mettre en œuvre les  
techniques de vente des  
mets et boissons

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

Autour de la rhubarbe

**vendredi midi**  
**17/12**

**COMPÉTENCES CSR**  
Gérer les réservations  
individuelles

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser un fumet

Ch'ti quiche aux poireaux

Waterzooï de poissons

Crêpes Suzette

## RÉGION PACA ET CORSE

Bouillabaisse façon Alain Ducasse

Tomate farcie en toute simplicité

Noisette d'agneau en crème d'ail  
et estragon

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

jeudi soir  
06/01

**COMPÉTENCES CSR**  
Présenter oralement la  
synthèse

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Mettre en œuvre les  
cuissons

## MENU GASTRONOMIQUE

Betterave wasabi céleri

Homard, tomate aigre doux  
et bouillon de café

Chapon farci au foie gras

Tartelette pain d'épices, crème  
mascarpone au sirop d'érable  
et suprêmes d'agrumes

lundi soir  
10/01

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

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser des mets à base  
de crustacés

Ravioli de saumons,  
velouté de topinambour

Agneau aux zestes d'agrumes,  
courgette farcie et sauce romarin

Pêches flambées, glace vanille

mardi midi  
11/01

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

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser les techniques  
préliminaires

Saumon de l'Adour à l'unilatéral

Magret grillé à l'ail rose

Abricots flambés  
au romarin et au miel,  
sorbet citron

lundi midi  
17/01

**COMPÉTENCES CSR**  
Facturer la vente  
additionnelle, la vente à  
emporter

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Gérer les invendus

**jeudi soir**  
**20/01**

**COMPÉTENCES CSR**  
Valoriser les produits

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser un appareil à la  
crème prise

## **MENU OCCITANIE**

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

**lundi midi**  
**24/01**

**COMPÉTENCES CSR**  
Servir des mets

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

Huîtres chaudes au Floc de Gascogne  
*ou* Pavé de brochet à la Quercynoise

Tartare de bœuf au couteau  
*ou* saumon de l'Adour à l'unilatéral

Kiwis glacés et petits fours

**lundi soir**  
**24/01**

**COMPÉTENCES CSR**  
Évaluer son travail et  
celui de son équipe

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Optimiser l'organisation  
et la production

## **MENU GASTRONOMIQUE**

Foie gras de canard, confit à la sangria

Lieu jaune, carottes,  
beurre noisette  
et fleur de capucines

Biche en 2 façons au pain d'épices,  
garniture du marché

Le chocolat de notre enfance

**mardi midi**  
**25/01**

**COMPÉTENCES CSR**  
Réaliser les différentes  
mises en place

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Contribuer à  
l'organisation et à la  
production culinaire

Assiette de fruits de mer

Sole meunière,  
tartelette fine de légumes confits,  
sauce bouillabaisse

Tiramisu mandarine cardamome

Assiette de fruits de mer

Carré d'agneau aux herbes,  
galette de pomme de terre  
et ses petits légumes, sauce cidre

Tarte aux pommes,  
glace caramel au beurre salé

**mardi midi**

01/02

**COMPÉTENCES CSR**  
Servir des boissons

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Identifier les besoins en  
matériels

**MENU AQUITAINE**

Déclinaison d'huîtres

Foie gras en 3 façons

Côte de bœuf façon fondue japonaise  
et sa moelle

Autour de la cerise

**jeudi soir**

03/02

**COMPÉTENCES CSR**  
Évaluer son travail et  
celui de son équipe

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Optimiser l'organisation  
et la production

Cocktail d'avocat et crevettes

Carré de veau  
aux échalotes confites,  
sauce à l'orange

Île flottante exotique

**vendredi midi**

04/02

**COMPÉTENCES CSR**  
Contrôler les mises en  
place

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser une crème  
anglaise

Assiette gourmande de charcuteries  
de volailles

Gigot de Pauillac rôti sur l'os

Feuilleté de clémentines

**lundi midi**

21/02

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre une commande

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Contribuer à la fixation  
des prix

## mardi midi

# 22/02

### COMPÉTENCES CSR

Entretien des locaux et le matériel

### COMPÉTENCES CUISINE

Mettre en place et maintenir en état le poste

Poireau dans toute sa composition,  
coques et couteaux

Pintade farcie,  
panier de légumes d'hiver

Tarte au chocolat

## jeudi midi

# 24/02

### COMPÉTENCES CSR

Organiser les tâches avant, pendant et après le service

### COMPÉTENCES CUISINE

Distribuer la production

### MENU BRASSERIE

Assiette de fruits de mer  
*ou* fritto misto

Tournedos de saumon  
lardé sauce forestière  
*ou* Sole meunière

Île flottante sur coulis fraise basilic  
*ou* coupe glacée

## vendredi midi

# 25/02

### COMPÉTENCES CSR

Présenter les supports de ventes

### COMPÉTENCES CUISINE

Habiller, détailler, désarêter et fileter un poisson rond

Taboulé breton

La cotriade bretonne

Pommes flambées au Calvados,  
glace caramel beurre salé

## lundi midi

# 28/02

### COMPÉTENCES CSR

Organiser et répartir les tâches avant et après le service

### COMPÉTENCES CUISINE

Évaluer son travail et celui de son équipe

Canard glacé aux herbes  
et sa tarte fine aux navets

Queue de lotte parfumée au piment  
d'Espelette, coulis de crustacés

Café *ou* Thé gourmand

Assiette de poissons fumés  
—  
Cabillaud, beurre blanc,  
palets de pommes de terre  
et ses légumes, coulis de mâche  
—  
Poire brûlée, glace fromage blanc

**mardi midi**  
01/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Valoriser les espaces de  
ventes

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Cuisiner des garnitures  
d'accompagnement

**MENU MOULES**  
Les moules dans tous leurs états  
et frites  
—  
Profiteroles  
au chocolat blanc

**jeudi midi**  
03/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Communiquer en  
situation de service avec  
les équipes

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Produire des mets à base  
de poissons, coquillages,  
crustacés, mollusques

Duo de terrines, pickles  
—  
Magret de canard flambé au poivre vert  
et son gratin dauphinois  
de Cyril Lignac  
—  
Tartelette au chocolat  
façon poire Belle-Hélène

**vendredi midi**  
04/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Facturer et encaisser

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser une sauce  
chocolat, une ganache

Croustade de moules à la crème  
—  
Pintade braisée aux pommes  
et cidre de Mayenne  
—  
Pithiviers aux poires

**lundi midi**  
07/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Participer à  
l'organisation avec les  
autres services

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Respecter les dispositions  
réglementaires, les règles  
d'hygiène, de santé et de  
sécurité

**mardi midi**  
08/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre congé du client

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Rendre compte de son activité à son responsable

Œuf mollet dans sa coque,  
crème d'asperges et pancetta

Darne de saumon grillée,  
méli-mélo de légumes,  
embeurré aux agrumes et béarnaise

Assiette de fromage

Mignardises

**jeudi midi**  
10/03

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

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Distribuer la production

**MENU BRASSERIE**

Assiette de fruits de mer  
*ou fritto misto*

Tournedos de saumon lardé  
sauce forestière  
*ou Sole meunière*

Île flottante sur coulis fraise basilic  
*ou coupe glacée*

**vendredi midi**  
11/03

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Servir un potage

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser un caramel

Velouté d'artichaut à l'huile de sésame

Rôti de magret de canard au thym  
et au miel

La tarte des sœurs Tatin

**lundi midi**  
14/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Évaluer son travail et celui de son équipe

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Optimiser la production

Ballotine de garenne aux écrevisses

Bar en croûte de sel,  
beurre Nantais

Abricots flambés  
au Noyau de Poissy,  
glace

Salade Landaise

Côte de bœuf grillée,  
condiment d'échalote  
et moutarde à l'ancienne

Mousse chok

**mardi midi**

15/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Réaliser un inventaire

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Communiquer avec les  
clients

### MENU MOULES

Les moules dans tous leurs états  
et frites

Profiteroles  
au chocolat blanc

**jeudi midi**

17/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre une commande

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Produire des mets à base  
de poissons, coquillages,  
crustacés, mollusques

Tacos de lieu frit à la bière,  
mayonnaise coriandre

Agneau braisé à la sénégalaise,  
le Dibi

Café *ou* Thé gourmand  
comme en Suisse

**jeudi midi**

24/03

**COMPÉTENCES CSR**  
Servir des boissons

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

### MENU VAL DE LOIRE

Brochette de magret fumé au chèvre frais  
et vinaigrette de framboise

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**

24/03

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

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

**vendredi midi**

25/03

**COMPÉTENCES CSR**

Servir des boissons chaudes

**COMPÉTENCES CUISINE**

Escaloper des légumes

Autour de la carotte  
façon Philippe Etchebest

Papillote de lotte aux légumes

Café *ou* thé gourmand

**lundi soir**

28/03

**COMPÉTENCES CSR**

Renseigner les documents d'approvisionnement

**COMPÉTENCES CUISINE**

Mettre en œuvre les cuissons

Œuf mollet, petits pois  
et salade d'herbes

Lotte au curry, risotto coco

Épaule d'agneau confit,  
légumes printaniers

Composition de fruits  
et infusion au sureau

**mardi midi**

29/03

**COMPÉTENCES CUISINE**

Optimiser le service

**COMPÉTENCES CUISINE**

Ordonner et planifier sa production

Assiette de jambon de Bayonne

Cassoulet

Crème catalane

**jeudi midi**

31/03

**COMPÉTENCES CSR**

Valoriser les mets

**COMPÉTENCES CUISINE**

Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions

Gambas flambées au Saké,  
coquillages au lait de coco

Lamelles de bœuf au tamarin,  
wok de couleurs

Assiette gourmande autour du nashi

## MENU NORMANDIE / BRETAGNE

Chaud-froid de Saint-Jacques  
et choux fleur

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

Lotte et haricots coco en pistou

Pomme gala flambées au Calvados,  
régliasse et glace caramel beurre salé

jeudi soir

07/04

### COMPÉTENCES CSR

Favoriser la vente  
additionnelle

### COMPÉTENCES CUISINE

Tailler

Mousseline de topinambour sur son duo  
de saumon, chips de parmesan

Magret de canard flambé  
*ou* en tartare

Pruneaux à l'Armagnac,  
jus de pruneau au vin et aux épices,  
glace à la noisette

vendredi midi

08/04

### COMPÉTENCES CSR

Analyser son travail

### COMPÉTENCES CUISINE

Mettre en œuvre les  
cuissons

## MENU ASPERGES

Asperges et son trio de sauces

Cordon bleu de perche au beurre blanc

Asperges sucrées, siphon à la vanille

lundi midi

25/04

### COMPÉTENCES CSR

Facturer et encaisser

### COMPÉTENCES CUISINE

Présenter oralement une  
synthèse

## MENU GASTRONOMIQUE

Buratta oignon rouge,  
gaspacho de concombre

Scampi snackées, chapelure d'herbes  
et bouillon Thaï

Côte de veau, champignons et asperges

Fraise, rhubarbe et roquette

lundi soir

25/04

### COMPÉTENCES CSR

Conseiller la clientèle

### COMPÉTENCES CUISINE

Réaliser les hors d'œuvre  
froids

**mardi midi**

26/04

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre congé du client

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Cuisiner des mets à base  
de poissons

Déclinaison autour du melon

Dorade grillée, ratatouille en coque  
croustillante, coulis de poivron

Pamplemousse,  
sureau et chocolat blanc

**jeudi midi**

28/04

**COMPÉTENCES CSR**  
Facturer et encaisser

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser les opérations  
de conditionnement et  
de déconditionnement

Royale de crabe aux asperges vertes

Magret en croûte de châtaignes

Mille feuille acidulé

**vendredi midi**

29/04

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Respecter les  
dispositions  
réglementaires, les règles  
d'hygiène

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser une pâte  
feuilletée

Asperges blanches, sauce mousseline

Tartare de bœuf  
*ou* pavé de rumsteak, sauce béarnaise

Vol au vent fraises-rhubarbe

**lundi soir**

02/05

**COMPÉTENCES CSR**  
Améliorer la productivité

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Distribuer la production

**MENU GASTRONOMIQUE**

Asperges vertes,  
jambon Pata Negra, truffe

Ceviche de daurade en sucré salé

Thon snacké, risotto aux herbes  
et sauce vierge

Moelleux pistache, framboises  
et crème de lavande

---

Melon à l'italienne

Bar en croûte de sel,  
risotto provençale

Cerise, estragon  
et chocolat noir

**mardi midi**

03/05

**COMPÉTENCES CSR**  
Gérer les invendus

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Préparer des desserts

---

Saumon en trois façons

Pavé de truite de mer  
en croûte d'agrumes

Crème melon fraise,  
réduction de Porto, tuile de lait

**jeudi midi**

05/05

**COMPÉTENCES CSR**  
Gérer les aléas de  
fonctionnement liés au  
personnel

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Renseigner les  
documents  
d'approvisionnement

---

Salade niçoise

Petits farcis provençaux  
sur lit de risotto

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

**vendredi midi**

06/05

**COMPÉTENCES CSR**  
Exploiter des outils de  
gestion

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser une sauce  
émulsionnée de base

---

Fraîcheur de chèvre et concombre

Sole meunière,  
cocotte de légumes sur lit de poireau

Assiette d'ananas

**mardi midi**

10/05

**COMPÉTENCES CSR**  
Adopter un  
comportement  
professionnel

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Préparer des entrées  
froides

---

**jeudi midi**

12/05

**COMPÉTENCES CSR**

Participer à l'organisation avec les autres services

**COMPÉTENCES CUISINE**

Mesurer la réaction face à l'offre "prix"

Gambas au sabayon de cerises Burlat

Mixed grill terre mer en brochette, sauce Choron

Parfait givré aux cerises et à l'estragon

**vendredi midi**

13/05

**COMPÉTENCES CSR**

Être à l'écoute de la clientèle

**COMPÉTENCES CUISINE**

Réaliser une duxelles

Prince de Chimay revisité

Papillote de maigre, tagliatelles de légumes et pommes vapeur

Bananes flambées, glace vanille

**mardi midi**

17/05

**COMPÉTENCES CUISINE**

Servir des mets

**COMPÉTENCES CUISINE**

Contrôler les denrées nécessaires à la production

Tartare de poisson

Côte de bœuf en toute simplicité, assortiments de sauces et de garnitures

Riz sauvage, fraise et chocolat

**jeudi midi**

19/05

**COMPÉTENCES CSR**

Prendre une commande

**COMPÉTENCES CUISINE**

S'inscrire dans une démarche de veille et de développement

Filets de rouget grillés, skordalia et légumes

Gigot rôti thym romarin, mariné au citron

Gourmandise surprenante aux saveurs de Printemps

---

Asperges vertes et sa mousseline  
à la bergamote

—  
Blanquette de veau,  
chips de fuseau lorrain

—  
Salade de fruits frais de saison

**vendredi midi**

20/05

**COMPÉTENCES CSR**  
Facturer et encaisser

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Réaliser une sauce  
blanche, un velouté

---

Crevette avocat et agrumes

—  
Escalope de veau viennoise,  
épinards et citron

—  
Crêpes flambées

**mardi midi**

24/05

**COMPÉTENCES CSR**  
Prendre congé du client

**COMPÉTENCES CUISINE**  
Cuisiner des mets à base  
de viandes

---

---

---





**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***



**B A T I M E N T**



203 rue G<sup>al</sup> Metman  
57070 METZ



07 84 23 84 10  
03 87 76 38 43



[kilic-est@orange.fr](mailto:kilic-est@orange.fr)

# FROID 2000

**CUISINE PROFESSIONNELLE - FROID**



**EURO CHEF**

**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)

# 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](mailto:05124@creditmutuel.fr)



**CREDIT  
COOPERATIF**

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)



## Concept Bâtiment

— TOUS CORPS D'ÉTAT —

PEINTURE INTÉRIEUR / EXT.  
ISOLATION THERMIQUE  
ENDUIT PROJETÉ  
PLÂTRERIE  
CARRELAGE  
ÉLECTRICITÉ

3 route de Briey  
57160 Châtel-Saint-Germain  
Tél. 03 54 44 71 43  
06 06 56 57 33   
[conceptbatiment57@gmail.com](mailto:conceptbatiment57@gmail.com)



1 A r. des Martyrs | L-3739 Rumelange | Tél. 26 56 78 80

[www.restaurant-lacena.lu](http://www.restaurant-lacena.lu)



## C.A.R SAS

### Construction Aménagement Rénovation

CHAUFFAGE - CLIMATISATION - ELECTRICITÉ GÉNÉRALE  
MAÇONNERIE - SANITAIRE

2 Bd Henri Becquerel - 57970 Yutz

Tél. + 33 6 59 78 68 74 - [entreprise.carsas@gmail.com](mailto:entreprise.carsas@gmail.com)



*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



BORBICONI IMMOBILIER

AGENCE DE LORRAINE

38 rue principale  
57840 OTTANGE



AVANTISSIMMO

AGENCE DE LUXEMBOURG

10 rue des forains  
L-1533 LUXEMBOURG



03 82 82 35 69



contact@scbi.eu



www.scbi.eu

L'IMMOBILIER FRONTALIER



**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)

**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



**HeeGEO**  
Pour une planète propre



Propre & Nature

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