



Menu 2023-2024



Lycée Saint-André
RESTAURANT LES TOQUES MODERNES
1 rue de l'église - 57840 Ottange
Tél. 03 82 50 57 55
www.st-andre.org

L'EXCELLENCE DU VERRE CORRECTEUR



VECTEUR

Fabrication et savoir-faire français

contact@laboratoire-vecteur.fr



TOSHIBA

RÉGION NORD EST

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



TOSHIBA

7 rue Gaston Ramon 57050 Metz

☎ 03.87.69.80.60

GROUPE
surveil

APERTIC
SECURIVEIL
SURVEIL

7 rue des Acacias
ZA du Campus
57140 LA MAXE

☎ 03 87 18 39 00

www.groupe-surveil.fr



Lycée/CFA Saint André

1, rue de l'Église
57840 Ottange

03 82 50 57 55

www.st-andre.org



Retrouvez nos collections et actualités sur notre site internet !

<https://www.record-pro.fr/>



- CHR
- Santé
- Artisanat
- Industrie / BTP

Avec un spécialiste, c'est plus sûr !

Nous contacter : info@record-pro.fr - 03.88.26.95.95

3 Points de vente : Strasbourg Poteries (Bureaux et Show-Room) - Strasbourg Centre - Metz Centre



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



LA PROVENCEALE
votre garant de qualité depuis 1969

Fournisseur de la Cour

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

Site: galerie-guy-pensa.fr



 **NIDEK**

**MATÉRIEL HAUT DE GAMME
POUR LA VISION ET L'ATELIER**

Tél. : 01 49 80 97 97

Mail : olivier_arnold@nidek.fr



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

daniel.meyer0813@orange.fr

**RENÉ
MEYER**

14 Grand Rue

68230 KATZENTHAL

VINS D'ALSACE

Tél. 03 89 27 04 67

info@domainerenemeyer.fr

www.domainerenemeyer.fr



03 83 83 12 94



maddalon

Charpente - Couverture - Patrimoine

Maison Bois

www.maddalon.fr

Les 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 du lundi au vendredi, de 12h15 à 12h30 ainsi que les lundi et jeudi soirs de 19h15 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 lundi 28 août 2023 pour toute l'année scolaire au

03 82 50 57 55

ou par mail à :

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

vendredi midi

15/09

Assiette de charcuteries

Poulet rôti,
pommes de terre comme chez mamie,
mesclun de salade

Crème brûlée

lundi soir

18/09

MENU
GASTRONOMIQUE
VAL DE LOIRE

Salade tiède de moules au chorizo
et parmesan

Lotte et haricots coco au pistou

Plateau de fromages régionaux

Tarte Tatin, glace cannelle

mardi midi

19/09

Quiche Lorraine

Saumon cuit à l'unilatérale,
riz créole et légumes croquants

Café ou thé gourmand

mardi midi

26/09

Assiette de poissons fumés

Escalope viennoise,
galette de pommes de terre
et poêlée de légumes

Tarte aux pommes, glace vanille

mercredi midi

27/09

Salade niçoise revisitée

Cuisse de volaille façon Tandoori

Tiramisu spéculos

jeudi soir

28/09

MENU
GASTRONOMIQUE
SOIRÉE DANS LE NOIR

Terrine de poissons,
sauces froides en accord

Pièce de bœuf, sauce forestière,
légumes de saison

Gratin de fruits d'automne flambés
au Calvados

lundi midi

09/10

Salade croquante de légumes
façon alsacienne

Blanquette de veau

Tarte à la mirabelle flambée

jeudi midi

12/10

lundi midi
16/10

Assiette de charcuteries alsaciennes

Choucroute de la mer

Munster flambé, mesclun

mercredi midi
18/10

Tomate, mozza new look

Tagliatelle alla carbonara
aux lards paysans

Gaufre Rock'n Roll

jeudi midi
19/10

Salade de crevettes au pamplemousse,
mayonnaise au yuzu

Lotte à l'américaine,
maraîchère de jeunes légumes

Éclair chocolat à notre façon

jeudi midi
09/11

Velouté de poissons

Carré d'agneau en croûte d'herbes,
jus de romarin et tian de légumes

Salade de fruits frais de saison

MENU
GASTRONOMIQUE
BRETAGNE - NORMANDIE

Assiette de fruits de mer

Joues de bœuf braisées,
galette de pommes de terre sauce cacao

Fromages de Normandie

Kouin Amann au Calvados

lundi soir
13/11

BUFFET BEAUJOLAIS

Farandole de charcuteries,
saucisson en brioche,
rôti de porc au miel salade lyonnaise,
assortiment de fromages,
cervelle de Canut,
bugnes lyonnaises,
panacotta à la praline rose,
choux garnis

jeudi midi
16/11

Salade de papaye aux scampis

Cheese Burger maison

Carpaccio de poires flambées

mercredi midi
22/11

Crabe fondant citronné à la coriandre,
mangue et noix de cajou

Rôti de veau normand

Mignardises bretonnes
(far breton, crêpe bretonne,
sablé breton et sorbet au cidre)

jeudi midi
23/11

jeudi soir
23/11

MENU
GASTRONOMIQUE

BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ

Jambon persillé, légumes en condiments



Volaille aux morilles, sauce vin jaune



Croque-monsieur au Comté



Cake au pain d'épices,
marmelade d'orange et Grand Marnier

jeudi midi
30/11

Tartare de poissons aux légumes



Waterzoï de poulet



Assiette de fromages régionaux



Tarte ch'ti

vendredi midi
01/12

Escargots en matelote



Bouchée à la Reine



Tulipe de mirabelles flambées

jeudi midi
07/12

Tartine de truite, chèvre,
pomme et chou rouge



Suprême de volaille, sauce champignons,
gratin dauphinois



Café ou thé gourmand

vendredi midi

08/12

Tartare de bœuf

Papillote de poisson,
pommes de terre fondantes

Tartelette au chocolat

MENU
GASTRONOMIQUE
MENU DE NOËL

Soupe de maïs en cappuccino et morilles

Ravioles ouvertes de canard,
foie gras et topinambours

Caille farcie aux raisins, sauce Porto

Tête de moine, confiture de Noël

Biscuit diamant, ganache chocolat noir
et mandarine Napoléon

lundi soir

11/12

mardi midi

12/12

Crème Dubarry

Côte de veau rôtie, échalote confite
et pommes dauphine

Clémentines flambées sur lit de pain
d'épices et sorbet orange

mercredi midi

13/12

Gravlax de saumon,
concombre et yaourt au gingembre

Hachis parmentier de confit de canard

Pomme confite au cidre, glace safran

jeudi midi
14/12

Moules à volonté,
sauce au choix, frites

Maroilles flambé

Gaufre tiède, poire rôtie
et glace au pain d'épices

lundi midi
18/12

Gambas façon amoureuse

Magret de canard, sauce bigarade,
polenta gratinée

Crème brûlée à la fleur d'oranger

mardi midi
19/12

Carpaccio de Saint-Jacques
aux fruits de la passion

Filet de marcassin,
sauce aux champignons
et gratin de chou-fleur

Entremet chocolat-noisette

jeudi midi
21/12

Velouté de potimarron et foie gras

Pintade farcie aux marrons,
sauce au vin jaune,
pommes dauphines de patate douce

Tarte au chocolat, mandarines flambées

mardi midi
09/01

Verrine d'avocat, saumon fumé
et pamplemousse

Entrecôte flambée au poivre vert,
tomates confites,
pommes Pont-Neuf

Tiramisu

lundi midi
15/01

Déclinaison de poissons fumés

Jarret de porc, gratin dauphinois

Millefeuille aux fruits exotiques
et sorbet passion

mardi midi
16/01

Salade périgourdine

Sole meunière,
risotto aux petits légumes

Poire Belle-Hélène
ou
Café liégeois

jeudi soir
18/01

MENU
GASTRONOMIQUE

NOUVELLE-AQUITAINE

Carpaccio de Saint-Jacques,
radis noir et noisettes

Gigot d'agneau de 7h fumé au foin

Tartine de Chabichou, figues et miel

Tiramisu marron-café

lundi soir
22/01

MENU
GASTRONOMIQUE
**À LA RENCONTRE
DE NOS VOISINS EUROPÉENS**

mercredi midi
24/01

Tartare de saumon,
avocat et mangue
—
Escalope de veau viennoise,
épinards et citron
—
Mousse Chok

vendredi midi
26/01

Velouté aux pois cassés
et croûtons frits
—
Magret de canard aux fruits rouges,
légumes glacés
—
Déclinaison de fruits exotiques

jeudi soir
01/02

MENU
GASTRONOMIQUE
PACA & CORSE

Bouillabaisse en deux services
—
Fromage frais et ses accords
—
Tarte au citron de Provence

PACA & CORSE

Aïoli de poissons

Daube provençale

Fiadone au coulis de fruits de la passion,
sorbet mangue

lundi midi
05/02

Kartoffelsalat revisitée

Wiener schnitzel, Biersauce,
knepfles und rotkohl
*(Escalope viennoise, sauce à la bière,
knepfles et purée de chou-rouge)*

Assiette de fromages

jeudi midi
08/02

Tartare de truite et pomme verte

Pièce du boucher,
pressé de pommes de terre persillées

Brioche perdue,
crème glacée rhum raisin

mercredi midi
14/02

Œuf poché et sa crème de poireaux

Thon à la méditerranéenne et ratatouille

Crêpes flambées
à la mandarine Napoléon,
glace vanille

lundi midi
19/02

lundi soir
19/02

MENU
GASTRONOMIQUE
**LES CUISINIERS
S'INVITENT EN SALLE**

jeudi midi
22/02

Bretzel gratiné
—
Choucroute
—
Apfelstrudel flambé au genièvre,
glace cannelle

jeudi soir
14/03

MENU
GASTRONOMIQUE
SOIRÉE PIANO BAR

vendredi midi
15/03

DE LA FERME À L'ASSIETTE

Charcuteries,
terrine de campagne,
salade des champs,
velouté d'asperges,
tarte au fromage blanc,
salade de fruits de saison

lundi midi
18/03

Assiette de saumon fumé,
blinis et crème au raifort

Filet de canard au poivre vert,
gratin de macaronis

Crème catalane

mercredi midi
27/03

Œuf mollé,
crème fromagère et lard paysan

Dos de cabillaud,
sauce vierge et tagliatelles

Salade de fruits revisitée

jeudi midi
28/03

Assiette de fruits de mer
ou
Fritto misto

Tournedos de saumon au lard,
sauce forestière,
timbale d'aubergine et poivrons
ou

Sole meunière,
légumes printaniers

Coupe glacée
ou
Île flottante sur coulis de fraise-basilic

jeudi midi
04/04

Salade de melon, mozzarella
et jambon cru revisitée

Confit de joue de porc à l'échalote,
pomme purée, symphonie de légumes

Croquant autour de la rhubarbe

lundi midi
08/04

Vol-au-vent de grenouilles
aux épinards et champignons

Poulet basquaise
et gratin de légumes

Tarte à la mousse framboise

jeudi midi
11/04

Tartine d'escargots
flambés au Marc de Bourgogne

Dos de cabillaud au beurre blanc
et tagliatelles fraîches

Gâteau aux noix et crème anglaise

jeudi soir
11/04

MENU
GASTRONOMIQUE
AUVERGNE - RHÔNE-ALPES

Risotto de grenouilles,
noix et bleu d'Auvergne

Poulet aux écrevisses,
ravioles de pommes de terre

Plateau de fromages régionaux

Mon Chéri !!!

mercredi midi
17/04

Asperges,
menthe et bergamote

Ribs de porc caramélisés,
maïs grillé, sauce BBQ maison

Soupe de fruits exotiques au rhum
et citron vert

Duo d'asperges,
sauce mousseline



Risotto de gambas
aux petits légumes façon thaï



Kiwi au saké, jus à la mangue,
gingembre et citronnelle
et sorbet litchi

jeudi midi
18/04

Melon à l'italienne



Poulet rôti,
risotto crémeux de poireaux
et sauce champignons



La fraise dans tous ses états

mardi midi
14/05



PLÂTRERIE CLOISONS
ISOLATION
FAUX PLAFONDS
CLOISONS MODULAIRES
PLANCHERS TECHNIQUES

Zac Bellevue - BP 11
57310 GUENANGE
Mail : lauerolivier@platerrie-lauer.fr

Tél. 03 82 50 84 40
Fax : 03 82 50 78 36
www.platerrie-lauer.fr



KLEIN

l'imprimerie

9 rue Foch - **KNUTANGE**

Tél. 03 82 84 22 95

klein.imprimerie@wanadoo.fr

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



**JK CHAUFFAGE
SANITAIRE**

INSTALLATION & DÉPANNAGE

CHAUFFAGE | CLIMATISATION | VENTILATION
SANITAIRE | PLOMBERIE

13 rue de la Cour
57530 SANRY-SUR-NIED

Tél. 03 72 60 11 00
contact@jkchauffage.fr



INGENIERIE

**Jean-François Ory
Ingénierie**

Gérant

07 78 63 70 52

03 57 28 47 99

jfoing@icloud.com

12 rue Gargan
57245 PELTRE



4 rue Maud Fontenoy
57140 Norroy-le-Veneur
Tél. 03 87 58 79 20

Siret : 34336785000058

ETS GORDILLO
Electricité Générale

FROID 2000

CUISINE PROFESSIONNELLE - FROID



EUROCHEF

METZ ▶ 03 87 80 42 72
NANCY ▶ 03 83 18 04 08

ZAC des Bégnennes
Rue Pablo Picasso - 57365 Ennery
contact@froid2000.com
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



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 67 33



conceptbatiment57@gmail.com



Buro Conseil

AMÉNAGE VOS IDÉES !

BUREAUX

SIÈGES

COPIEURS

ACCUEIL

RANGEMENTS

PROJETS 3D

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

Hygiène (Matériel & Produits)

www.ArrowBall.fr

info@ArrowBall.fr

Art de la Table

Matériel CHR

www.aball.fr

03 82 50 09 63



Heegeo
Pour une planète propre

ARROW

BALL

Propre & Nature

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