



2025-2026
Menu



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

TOSHIBA

Agence de Metz/Nancy

☎ 03.87.69.80.60

RÉGION NORD EST

7 rue Gaston Ramon
57050 METZ



Affichage dynamique



Impression code-barres



Impression bureautique



Gestion documentaire



<https://toshibatec.fr>



RECORD

LA MODE PROFESSIONNELLE



Votre spécialiste des vêtements de travail et des EPI

**MAGASIN
STRASBOURG CENTRE**

63 Grand'Rue
67000 STRASBOURG
TEL : 03 88 32 00 66

**SHOWROOM
SIEGE RECORD**

8 rue Cerf Berr
67200 STRASBOURG
TEL : 03 88 26 95 95

**MAGASIN
METZ CENTRE**

54-56 en Fournirue
57000 METZ
TEL : 03 87 74 94 96

www.record-pro.fr



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

vosre garant de qualité depuis 1969

L'adresse des chefs

GROUPE

PFF  **FAÇADE**

VOTRE SPECIALISTE DEPUIS 1990

ZAC Euromoselle

16 rue Fontaine Chaudron

57140 NORROY-LE-VEEUR

Tél 03 87 32 28 47 - Fax 03 87 32 07 08

contact@pff-façade.com - www.pff-façade.com

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-épis / 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



**Menuiserie
de l'Est**

LA QUALITÉ SUR MESURE

AGENCEMENT & RÉNOVATION

menuisieriedelest.fr
03 87 58 12 21

ENTREPRISE SPÉCIALISÉE
PORTAS®

03 83 83 12 94



Maddalon

Charpente - Couverture - Patrimoine
Maison Bois

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



*Les Lunettes
de Virginie*

10 rue Gambetta - 54190 VILLERUPT
03 82 26 48 52 • villerupt@leslunettesdevirginie.fr



KLEIN
L'IMPRIMERIE

9 rue Foch - KNUTANGE

Tél. 03 82 84 22 95 • contact@klein-imprimerie.fr

Tous vos imprimés
de la **conception** à la **réalisation**

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 jeudi 04 septembre 2025 pour toute l'année scolaire au

03 82 50 57 55

uniquement par téléphone

(du lundi au vendredi de 9h à 11h
et de 14h à 16h, hors congés scolaires)

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

22/09

Dans le noir

mardi midi

23/09

Crumble de tomate
et chèvre frais

—
Cheese Burger
et frites maison

—
Clafoutis aux raisins,
glace cannelle

mercredi midi

24/09

Bienvenue dans l'grand chnord

Croquettes de Maroilles
et sa verdure

—
Moules frites

—
Tarte au sucre,
glace spéculos

vendredi midi

26/09

Orecchiettes aux petits pois
et lardons

—
Filet de limande,
légumes du soleil
et émulsion de bouillabaisse

—
Tarte à la mirabelle,
glace vanille

Hauts-de-France

Poissons fumés en salade,
pickles doux
et vinaigrette acidulée

Carré de porc, béarnaise
et pommes de terre grenaille

Gaufre N'roll

lundi midi

06/10

Œuf parfait,
poireaux fondants

Papillote de poisson,
nouilles aux petits légumes,
sauce citronnée

Crème brûlée

jeudi midi

09/10

La rentrée des écoliers

Frizzy Pazy

Risotto de coquillettes au jambon,
truffes et vieux comté

Thon rouge snacké, fine tartelette
de légumes et chutney au Zan

Nostalgie, quand tu nous tiens !

jeudi soir

09/10

Hauts-de-France

Tartelette de légumes
en cru et en cuit

Dorade grillée à la chicorée

Brioche perdue,
compotée de poire
et de coing, glace spéculos

lundi midi

13/10

jeudi midi

16/10

Moelleux salé à la féta
et aux tomates confites,
mesclun de jeunes pousses

Blanquette de veau à l'ancienne,
sauce onctueuse et petits légumes

Crème panna cotta au lait
d'amande, compotée de pommes
et éclats de noix

lundi midi

17/11

Bourgogne-Franche-Comté

Jambon persillé,
légumes en pickles

Poulet fermier rôti, crémeux au vin
jaune et éclats de morilles

Poire pochée au vin rouge
de Bourgogne

mardi midi

18/11

Velouté de courge
au lait de coco

Agneau fondant au parfum du
terroir, légumes croquants
et jus corsé

Île flottante sur crème de pistache,
éclats de caramel

jeudi midi

20/11

Beaujolais nouveau

Assiette de charcuteries

Risotto de ris de veau croustillant
ou Onglet de bœuf
sauce beaujolaise
et pommes Duchesse

Tarte au fromage blanc

La dernière séance

Ratatouille

La soupe aux choux :
choux farci,
minestrone d'orge perlé

L'aile ou la cuisse :
Pintade farcie au fois gras,
panier de légumes d'hiver

Charlie et la chocolaterie :
Willy Wonka dans tous ses états

jeudi soir

20/11

Œuf mollet, crème fromagère
et chips de coppa

Escalope Viennoise,
citron et épinards

Café ou thé gourmand

lundi midi

24/11

Retour de forêt

Cueillette de champignons

Chevreuil en deux cuissons,
céleri et jus acidulé aux airelles

Tartelette noix et noisettes

mercredi midi

26/11

jeudi midi

27/11

Île-de-France Bouillon parisien

ENTRÉE AUX CHOIX

Œuf Mayonnaise
Poireaux Vinaigrette
Duo de rillettes
Planche Apéro

PLAT AUX CHOIX

Entrecôte double, béarnaise
et pommes Pont neuf
Boudin noir aux pommes
Camembert rôti au miel,
mesclun de salade
Fish and Chips

DESSERT AUX CHOIX

Baba au Rhum
Colonel
Crêpes Suzette
Moelleux au chocolat,
glace vanille

mardi midi

02/12

Marché de Noël

Assiette d'huîtres
ou escargots au beurre persillé

Fricassé de volaille ou Tartiflette

Cake au pain d'épices de Noël
et agrumes ou Churros

Menu gastronomique de la Saint-Nicolas

Mises en bouche raffinées

Tartare de Bar huile de noisette,
mangue et billes de citron caviar

Lièvre en civet, sauce Royale

Assiette de fromages affinés
et ses accompagnements

Mousse légère au Champagne, litchis

lundi soir

08/12

À la carte

ENTRÉE AUX CHOIX

Saumon gravlax, condiment
concombre et gingembre

Foie gras maison mi cuit, chutney
exotique et croustillant doré

Cappellettis au bouillon

Velouté de potimarron au foie gras,
châtaignes caramélisées

PLAT AUX CHOIX

Coquelet farci aux marrons,
panier de légumes d'hiver braisés
Joue de bœuf basse température,
purée truffée

Risotto de lotte au safran

Pavé de cabillaud, tartare d'huître et
purée de Pommes de terre au Yuzu

DESSERT AUX CHOIX

Plateau de fromages affinés
de chez Mons

Gaufre tiède, poire rôtie, glace vanille

Tartelette de pain d'épices
aux agrumes et crème mascarpone
au sirop d'érable

Bûche de nos pâtisseries

mercredi midi

10/12

vendredi midi

12/12

lundi midi

15/12

mardi midi

16/12

jeudi midi

18/12

vendredi midi

09/01

Bouillon Thaï aux scampis

Carré d'agneau persillé,
mousseline de flageolets
et oignons provençaux

Tiramisu aux marrons

lundi midi

12/01

Linguines aux fruits de mer

Filet de marcassin,
navet ivre au Pinot Noir

Cake aux agrumes

lundi soir

12/01

Menu détox

Shot Détox

Betterave en texture,
anguille fumée
et nuage de wasabi

Consommé de bœuf et sa raviole,
infusion de citronnelle
et légumes bien être

Gin Fizz

mardi midi

13/01

Œuf cocotte aux champignons
et crème de Parmesan

Darne de saumon grillée,
légumes oubliés

Choux à la fleur d'oranger

Nouvelle Aquitaine, Espagne et Portugal

Terrine de poissons,
sauce froide en accord

—
Selle d'agneau
au thym citronné et miel

—
Baba au Ginja de Obidos,
espuma coco

jeudi midi

15/01

Les cuisiniers s'invitent en salle

A bas les principes
et les coutumes

jeudi soir

22/01

Bretagne et Normandie

Assiette du pêcheur

—
Lotte et haricots coco au pistou

—
Paris-Brest

lundi midi

26/01

Bretagne et Normandie

Huîtres en tempura,
Yuzu confit et poudre de Nori

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

—
Crêpes fourrées aux pommes
flambées

lundi midi

02/02

mercredi midi

04/02

Menu asiatique

Tempura de crevettes,
sauce aigre douce

Bœuf à la citronnelle,
riz cantonais

Nems croustillants choco-banane

lundi soir

09/02

Aux carnivals

À Rio :
Bobo de Camarao

À Venise :
Pappardelle Arlequino al lardo
e ai piselli

À Tenerife :
Paëlla Terre et mer

À Nice :
Beignets croustillants
et sa palette de couleurs

mardi midi

03/03

Quiche de saison,
méli-mélo de jeunes pousses

Poulet rôti au citron et romarin

Crème caramel

Piano - Bar

jeudi soir

05/03

Croque-madame revisité

Steak flambé aux poivres

Fraîcheur d'agrumes

vendredi midi

06/03

Auvergne-Rhône-Alpes et Italie

Tartare de bœuf
(classique ou à l'italienne)

Arlequin de cannelloni

Coupe Amarena

lundi midi

09/03

Auvergne-Rhône-Alpes et Italie

Salade de pissenlits,
croûtons et lard paysan

Ossobuco
et tagliatelles fraîches

Plateau de fromages

jeudi midi

12/03

La route des étoilés

Truite fumée,
avocat et grenade
de Jean Imbert

Petites tomates de couleur,
crémeux de mozzarella buffala,
émulsion à la tomate et au vieux
rhum infusé à la vanille
de chez Anne Sophie Pic

Blanquette de veau
de Jean François Piège

Sablé fondant aux pistaches
et aux agrumes de Claire Heitzler

mardi midi

17/03

Gambas flambées
et wok de légumes

Ramen du Chef Ory

Délice d'ananas flambé au kirsch

mercredi midi

18/03

Saint-Patrick

Boxy au saumon fumé

Bœuf braisé à la Guinness

Irish Coffee

lundi midi

23/03

PACA et Corse

Carpaccio de bœuf et condiments

Dorade flambée au Pastis

Quand le citron
rencontre l'estragon

Salade d'anchois snackés
au citron et aux câpres

—
Tagliata de bœuf

—
Cheese cake

jeudi midi

26/03

**Le potager
de Saint-André**

N'oubliez pas vos bottes

jeudi soir

26/03

Asperges, yaourt
et pamplemousse

—
Bouchée à la Reine

—
Variations gourmandes
autour de la fraise

mardi midi

07/04

Retour du marché

Vitrail de radis,
tagliatelle de concombre
et cromesquis de chèvre frais

—
Risotto d'artichaut, jus corsé,
copeaux de Pecorino et Colonata

—
Finger au chocolat,
pistache et cerises

mercredi midi

29/04

lundi midi

04/05

Fine feuille de daurade marinée
au sureau, herbes fraîches
et tartare de mangue

Rôti Orloff comme
chez Mamie Josette

La folie des fruits

jeudi midi

07/05

Sashimi de saumon mi-cuit
au sel et gingembre

Côte de bœuf
en toute simplicité

Fraîcheur de framboise

lundi midi

11/05

Daurade en sucré-salé
façon Tiradito

Mixed grill de viandes

Esquimaux coco-banane

lundi midi

18/05

Burata, tomates anciennes,
gaspacho de pastèque

Râble de lapin à la Provençale

Chocolat craquant aux framboises

Fraîcheur de melon
aux parfums d'Italie

—
Légumes farcis

—
Tarte à la rhubarbe,
sorbet fraise

mardi midi

19/05

Comme à Saint-Tropez

De BB à Guetta

mercredi midi

20/05

L'été sera chaud

Barbecue party

mercredi midi

10/06



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

FROID 2000



METZ : 03 87 80 42 72
contact@froid2000.com
www.froid2000.com

Membre du réseau
EUROCHEF

CUISINE PROFESSIONNELLE - FROID
CLIMATISATION

Notre activité

Distributeur à destination des professionnels des
métiers de bouche :



RESTAURATION
COMMERCIALE

RESTAURATION
COLLECTIVE

ARTISANS

GRANDS ET
MOYENNES SURFACES

PRODUITS
CRÉMEUX ET
OVOPRODUITS

ÉPICERIE
PRODUITS SÈCS

PRODUITS
SÉRIÉS

BOUVIÈRE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

NON ALIMENTAIRE
(ET PETIT MARCHÉ)

Tout cela à moins d'une heure de chez nos clients,
parce que la proximité est au cœur de notre démarche

TOUT
PROCHE
DE VOUS

NOTRE MODÈLE, NOTRE FORCE LA COOPERATIVE

Une coopérative est l'association de personnes
volontairement réunies en vue d'un but
commun et le partage équitable des richesses.



ETLIN SERVICE FRAIS, tout proche de vous !

Distributeur alimentaire des lieux de vie !

Au quotidien, nos maîtres mots sont :

qualité, proximité et réseau.

QUALITÉ des produits sélectionnés
PROXIMITÉ des Hommes sur le terrain
RÉSEAU de 120 sites de distribution au cœur de
toutes les régions.



ETLIN
SERVICE FRAIS

Depuis 1826

ZA de la Planchette, 2 rue Georges
Pawlak - 57645 Montoy - France

Tél. +33 3 87 31 70 70
E-mail. etlin@etlin.fr



ELECINFO

Tous travaux électriques



contact@elecinfo-grandest.com



03 72 39 55 00



elecinfo-grandest.com



14 rue des charpentiers, Metz

ELECINFO



Crédit Mutuel

Ottange - Boulange



TOITURES GÉRARD CHOTIN
PÈRE & FILS

**CHARPENTE
COUVERTURE
ZINGUERIE
ISOLATION
BARDAGE**

1 rue des Haies - 57710 AUMETZ

03 82 91 81 43 - toituresgerardchotin@orange.fr

FOURNITURES

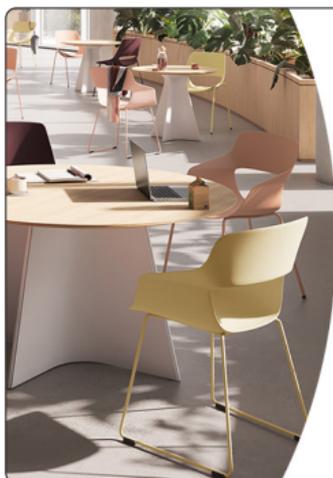
&
Mobilier
DE
BUREAU

chapi^er

Carrément bureau

DEPUIS 1982

CHAPIER
WWW.CHAPIER.LU



Buro Conseil

AMÉNAGE VOS IDÉES !



BUREAUX



SIÈGES



RANGEMENTS



ACCUEIL



COPIEURS



PLANS 3D

2 rue du Pré Talange - 57140 WOIPPY
Tél 03 87 32 78 08 - Fax : 03 87 32 32 84

www.buro-conseil.com

AGENCE DE LORRAINE

 38 rue principale
57840 OTTANGE

 13 rue du four
55110 VILOSNES-
HARAUMONT

AGENCE DE LUXEMBOURG

 39 rue Laroche
L-1918 LUXEMBOURG

 03 82 82 35 69

 contact@scbi.eu

 www.scbi.eu



BLEU • BLANC • CHEF

Grossiste pour Métiers de Bouche

2 rue Gustave Nordon - 54220 MALZÉVILLE

Tél. 03 83 29 30 00 - Email : bleublancchef@orange.fr

APERTIC

La maîtrise de vos accès

7 rue des Acacias
ZA du Campus
57140 LA MAXE

 03 87 18 39 00

www.apertic.fr

Hygiène (Matériel & Produits)

www.ArrowBall.fr

info@ArrowBall.fr

Art de la Table

Matériel CHR

www.aball.fr

03 82 50 09 63



