



— 2026-2027 —

M E N U S



LYCÉE CFA SAINT-ANDRÉ
RESTAURANT LES TOQUES MODERNES

📍 1 rue de l'Église - 57840 Ottange

☎ Tél. 03 82 50 57 55

🌐 www.st-andre.org



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



BLEU • BLANC • CHEF

Grossiste pour Métiers de Bouche

2 rue Gustave Nordon - 54220 MALZÉVILLE

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



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



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

FOURNITURES

&
Mobilier
DE
BUREAU



Carrément bureau
DEPUIS 1982

CHAPIER
WWW.CHAPIER.LU



CÔTÉ CAVE CHIAPPA

DEPUIS 1974
VIGY

Crédit  Mutuel

Pays-Haut

19 rue principale – 57840 Ottange
3 rue Saint Martin – 57710 Aumetz
rue de la croisette – 54970 Landres



**ETLIN
SERVICE FRAIS**
Depuis 1926

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

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

Notre activité

Distributeur à destination des professionnels des
métiers de bouche :


RESTAURATION
COMMERCIALE


RESTAURATION
COLLECTIVE


ARTISANTS


BÂTIMENTS ET
MÉTIERES LIÉGÈRES


PRODUITS
LAITIERS ET
DÉLIÉS


ÉPICES
PRODUITS SECS


PRODUITS
PRÉPARÉS


MÉTIERES
CARNÉS ET
POISSONS

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

TOUT PROCHÉ DE VOUS

LA COOPERATIVE

UN PROJET D'ÉQUIPE
UN PROJET D'ÉQUIPE
UN PROJET D'ÉQUIPE




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
RESEAU de 120 sites de distribution au cœur de
toutes les régions.



DEPUIS 2009

UNE ÉQUIPE
DE PASSIONNÉS
POUR LA CUISINE
PROFESSIONNELLE



RESTAURATION
COMMERCIALE

CONCEPTION
INSTALLATION
SAV & MAINTENANCE

RESTAURATION
COLLECTIVE

ECOUTE • EXPERTISE • SERVICE

SERVICE DE VOS PROJETS

19, Avenue des Halles
87119, TULZ

+33 5 52 46 51 03 contact@fluidtech.fr www.fluidtech.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**



Menuiserie de l'Est

LA QUALITÉ SUR MESURE

AGENCEMENT & RÉNOVATION

menuiserie.delest.fr
03 87 58 12 21

ENTREPRISE SPÉCIALISÉE
PORTAS®

Les élèves de la section Hôtellerie-Restaurant du lycée CFA 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 vendredi 28 août 2026 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

mardi midi

15/09

Melon à l'italienne, jambon cru affiné,
jeunes pousses et basilic frais

Suprême de volaille fermière locale
rôti au thym et son jus, purée de
pommes de terre maison, millefeuille
de légumes provençaux

Mirabelles de Lorraine et quetsches
d'Alsace dans tous leurs états

jeudi midi

17/09

Soufflé au fromage,
pickles d'oignons rouges, mesclun

Carré d'agneau, croûtes aux herbes,
pommes de terre sautées

Tartare de fraises, olives noires
à la grecque et huile de basilic

vendredi midi

18/09

Œuf mollet fermier,
crèmeux de butternut, champignons
des bois, guanciale croustillant
et noisettes torréfiées

Médailillon de lotte rôti bardé au lard
et sauce aux petits pois,
basilic et menthe
Gratin de pommes de terre,
carottes glacées et fenouil rôti

Café ou thé gourmand

lundi soir

21/09

À vos souliers, c'est la rentrée !

Mise en bouche

Ravioles de cèpes et foie gras,
bouillon infusé aux saveurs
de la terre

Saint-Pierre rôti, betterave et poivre
de Madagascar

Instant gourmand à la mirabelle

Évasion en Belgique

Tomates-crevettes grises
mayonnaise maison

Steak américain, pommes pont-neuf
et salade croquante

Gaufre belge, sucre glace
et toppings

mercredi midi
- Classe 3^e PM -

23/09

Tarte aux légumes du soleil,
mix salade vinaigrette
à l'oignon rouge

Jumbalaya aux épices cajuns

Crème brûlée
aux zestes de citron vert,
coulis lime-rhum blanc

jeudi midi

24/09

Crème Dubarry, huile de noisette,
noisettes torréfiées et croustillant
de chou-fleur

Côte de bœuf rôtie sauce au porto
et fruits des bois, pommes croquettes,
légumes d'automne glacés

Tarte fine aux pommes locales,
caramel beurre salé et glace vanille

vendredi midi

25/09

lundi midi

28/09

Flammekueche traditionnelle
d'Alsace

Le grand classique alsacien

Comme une tarte
au fromage blanc

jeudi midi

01/10

Truite au Riesling

Collet de porc aux fèves
et légumes du marché

Crumble aux pommes épicées

lundi midi

12/10

Velouté de courgette, espuma de
chèvre et crumble au parmesan

Filet de porc cuit basse température,
crème aux champignons forestiers,
galette de pommes de terre
croustillante

Apfelstrudel, glace vanille

jeudi midi

15/10

Potage terre & mer,
œuf crouillant

Joue de porc confite,
buewespaëtzel,
courge et champignons

Poire pochée et bredeles

Autour de la gourmandise

Tartare de bœuf et sa raviole

Lotte rôtie au lard fumé,
déclinaison de légumes de saison

Sélection de fromages régionaux

Tartelette citron et basilic

jeudi soir

15/10

Tapas aux crustacés flambés

Fejoada à la portugaise

Turron et chocolat chaud

jeudi midi

05/11

Le réconfort

Œuf parfait, tuile croustillante
de pain, chips de bacon
et fondue de poireaux

Joue de bœuf confite à basse
température, déclinaison de légumes
de saison et jus réduit

Éclair au chocolat

jeudi soir

05/11

Œuf en meurette,
lardons et croûtons

Suprême de poularde de Bresse,
crème aux morilles

Sélection de fromages
bourguignons

lundi midi

09/11

lundi midi

16/11

Mont d'Or rôti, pommes de terre
fondantes et charcuteries fines

Coq au vin, légumes glacés

Pain d'épices moelleux,
marmelade d'agrumes

lundi soir

16/11

Accords d'automne

Carpaccio de Saint-Jacques,
vinaigrette aux fruits de la passion

Suprême de volaille fermière,
sauce au foie gras et
légumes de saison rôtis

Quand la rose rencontre le litchi

jeudi midi

19/11

Planche beaujolaise

Poule au pot à l'ancienne

Tarte aux pralines roses

jeudi soir

19/11

Un soir d'automne

Velouté de potimarron, foie gras
mi-cuit, châtaignes et huile de noisette

Côte de bœuf fumée sous cloche,
légumes d'hiver rôtis et jus réduit au
poivre de Madagascar

Gaufre tiède, poire rôtie aux épices
douce, caramel lacté et glace vanille

Planche de
cochonnelles régionales
et légumes croquants

Magret de canard rôti
et son jus au miel
et épices douces
Purée de patate douce
et châtaignes
Endives braisées

Mi-cuit au chocolat noir
et crème anglaise

mardi midi

24/11

Voyage en Scandinavie

Assiette de poissons fumés,
condiments nordiques
et jeunes pousses

Ragoût de renne,
pommes de terre Hasselback

Le Selma

mercredi midi
- Classe 3^e PM -

25/11

Hareng aux pommes

Civet de sanglier aux airelles,
purée de légumes anciens

Dôme meringué à la coco,
gelée de litchi

jeudi midi

26/11

mardi midi

01/12

Velouté de potimarron, espuma
de crème, éclats de châtaignes et
graines de courge torréfiées

ou

Gravlax de saumon, mâche, suprêmes
de clémentine, grenade et vinaigrette
aux agrumes

—

Poitrine de volaille fermière

ou

Ris de veau, crème de morilles,
potimarron rôti au miel et galette
croustillante de pommes de terre

—

Tulipe croustillante aux fruits
exotiques, coulis de mangue
et sorbet passion

ou

Mousse au chocolat noir végétale,
clémentine, praliné noisette
et éclats de cacao

jeudi midi

03/12

Truite gravlax, sauce suédoise

—

Kjottkaker,
purée de pommes de terre

—

Omelette Norvégienne flambée
au Grand Marnier

lundi soir

07/12

C'est bientôt Noël !

Foie gras mi-cuit du Chef,
chutney exotique aux saveurs de fête

—

Ravioles de langoustines,
émulsion de bisque de homard

—

Ballotine de pintade fermière,
homard rôti, légumes d'hiver
et jus réduit

—

Plateau de fromages affinés

—

La traditionnelle bûche de Noël
réinterprétée par nos pâtissiers

Semaine de Noël

Foie gras mi-cuit maison,
chutney exotique

ou

Velouté de pommes de terre châtaigne
caramélisées et éclats de noisettes

ou

Tartare de saumon assaisonnement
aux agrumes

ou

Ravioles de langoustines, bouillon
parfumé et herbes fraîches



Joue de bœuf confite à basse
température, purée truffée et jus corsé

ou

Risotto crémeux aux Saint-Jacques
parfumé au safran

ou

Magret de canard rôti laqué au miel
et épices douces

ou

Soupe de poisson,
rouille safranée et croûtons



Plateau de fromages affinés

ou

Bûche signature de nos pâtisseries

ou

Panna cotta aux fruits de la passion

ou

Tiramisu aux marrons

lundi midi

07/12

mardi midi

08/12

mercredi midi

- Classe 3^e PM -

09/12

jeudi midi

10/12

vendredi midi

11/12

vendredi midi

08/01

Verrine de sarrasin grillé, avocat et
pamplemousse, tuile de socca garnie
de pois chiches torréfiés

ou

Carpaccio de betteraves colorées,
burrata, pistaches, roquette,
vinaigrette à l'orange

—

Portobello farci aux champignons des
bois et marrons, et son jus végétal

ou

Carré d'agneau rôti en croûte de
pistache, et son jus de viande au
thym, polenta crémeuse, déclinaison
de chou romanesco

—

Tartare de fruits exotiques, condiment
passion-citron vert et sorbet coco

ou

Coupe de glace

lundi midi

11/01

mardi midi

12/01

mercredi midi

- Classe 3^e PM -

13/01

jeudi midi

14/01

Au bouillon parisien

Œufs mimosa

ou

Poireaux vinaigrette

ou

Duo de rillettes de saumon

ou

Planche apéritive du Bouillon

—

Entrecôte grillée, sauce béarnaise et
pommes Pont-Neuf

ou

Andouillette artisanale, purée de
pommes de terre maison

ou

Darne de saumon, riz pilaf et jeunes
pousses d'épinards

ou

Camembert rôti au miel, mesclun de
salade

—

Crêpes flambées au Grand Marnier

ou

Baba au rhum brun agricole

ou

Tarte Tatin et sa glace vanille maison

ou

Coupe Colonel

À la nouvelle année !

Instant champagne
et délicates bouchées

Pennes au guanciale croustillant,
tomate confite et parmesan affiné

Pavé de cabillaud, beurre citronné,
légumes glacés et jeunes pousses

La pomme Granny Smith

lundi soir

11/01

Cocotte d'escargots de Bourgogne
aux champignons des bois, beurre
persillé et feuilletage doré

Poulet en crapaudine rôti aux herbes
et son jus, pommes grenailles à l'ail,
thym et romarin, champignons des
bois poêlés, mâche aux noix et cidre

Île flottante, crème anglaise vanillée
et caramel

mardi midi

19/01

Les cuisiniers s'invitent en salle

Ravioles du Dauphiné,
émulsion au parmesan

Daube provençale, légumes mijotés
et pommes fondantes

Assiette de fromages de la Drôme

jeudi soir

21/01

lundi midi

25/01

jeudi midi

28/01

Acras sauce chien

Colombo de poulet

Banane, vanille et caramel

jeudi soir

11/02

Comme chez mamie

Risotto de coquillettes au jambon blanc, truffe et vieux Comté

Gigot d'agneau confit de 7 heures, légumes de saison et jus corsé

Sélection de fromages affinés

Variation pourpre autour du cassis

lundi soir

15/02

La route des étoilés

Les œufs en meurette d'après la recette de Bernard Loiseau

Tourteau et chou-rave croquant inspiré de l'univers d'Arnaud Lallement

Le jarret de veau selon l'esprit de Paul Bocuse

La pavlova revisitée d'après une création de Cyril Lignac

mardi midi

09/03

Ceviche de daurade royale, agrumes, avocat, herbes fraîches et huile d'olive

Cœur de filet de bœuf flambé au cognac, sauce au poivre, pommes Anna, légumes racines rôtis de saison

Agrumes en légèreté

Raviole au fromage autrichien dans
un bouillon de légumes

—
Goulash, knodel

—
Entremets chocolatée
façon Forêt Noire

jeudi midi

11/03

Soirée Piano-Bar

jeudi soir

11/03

Galette bretonne complète, jambon,
œuf fermier et fromage fondant

—
Moules de bouchot à volonté,
frites maison et sauces au choix

—
Douceur bretonne

lundi midi

15/03

Salade malouine,
saveurs marines

—
Daurade royale flambée,
beurre blanc au cidre breton

—
Pomme en texture,
parfum de Calvados

lundi midi

22/03

Salade normande, pommes,
camembert et lard croustillant

—
Veau à la normande, crème,
champignons et pommes

—
Far breton aux pruneaux

lundi midi

05/04

jeudi midi

08/04

Salaisons italiennes, focaccia
aux herbes de Provence

Osso-buco, sauce persillée
et pommes de terre tournées

Tarte au citron vert meringuée
et zestes confits

lundi soir

12/04

L'été arrive !

Tomates de saison et mozzarella,
huile de basilic, pistou maison et
jeunes pousses

Tartare de bœuf au couteau,
condiments croquants et herbes
fraîches

ou

Tartare de saumon aux agrumes,
herbes fraîches et condiments
acidulés

Soupe de fraises, glace au yaourt et
éclats croustillants

mercredi midi
- Classe 3^e PM -

14/04

Escapade sur la péninsule ibérique

Tapas à partager comme à Madrid
ou à Lisbonne

Paëlla terre et mer,
le grand classique valencien

Pastel de Belém, l'incontournable
gourmandise portugaise

mardi midi

04/05

Tartare de saumon aux agrumes,
pommes granny smith
et herbes fraîches

Onglet de bœuf, sauce échalote,
asperges vertes de saison
Pomme Pont-neuf

Fraisier

De la ferme à l'assiette

vendredi midi

14/05

Gambas flambées,
chou pointu, roquette
et échalotes

—
Pho vietnamien

—
La rhubarbe du printemps

jeudi midi

20/05

Déclinaison de tomates,
burrata crémeuse et basilic

—
Pièce de bœuf flambée,
sauce Roquefort,
pommes grenailles

—
Fraise, fraîcheur
et gourmandise

lundi midi

24/05

Dolce vita italiana

Bruschetta à la tomate, tomates
marinées, basilic frais et huile d'olive

—
Duo de pâtes
selon l'inspiration du Chef

—
Sorbet maison aux fruits de saison

mercredi midi
- Classe 3^e PM -

26/05

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal blue lines across its entire surface, typical of standard notebook or legal stationery. The paper is otherwise completely empty, with no margins, text, or other markings.



Spécialiste des fruits et légumes frais

MetzPrim accompagne
les professionnels avec une sélection
de produits de qualité, **locaux et de saison**



 metzprim
www.metzprim.fr

Rue du champ Tonnin
Val Euro-Moselle Sud
57140 Norroy le veneur

03 87 31 67 67



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



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

Tél. : 01 49 80 97 97

Mail : olivier_arnold@nidek.fr

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

POMONA

EpiSaveurs
Est Bourgogne

ZIA de Gondreville-Fontenoy
1 rue de l'Europe
54840 FONTENOY SUR MOSELLE

☎ 03 83 62 96 24

POMONA
PassionFroid

GROSSISTE ALIMENTAIRE
POUR LES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION

PassionFroid c'est plus de 50 ans de savoir-faire
en produits surgelés, mais aussi
en produits frais et laitiers.

Nous proposons plus de 4 500 références
de l'entrée au dessert.



LA PROVENCALE

vosre garant de qualité depuis 1969

www.provencale.lu



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



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

RENÉ MEYER

14 Grand Rue
68230 KATZENTHAL

VINS D'ALSACE

Tél. 03 89 27 04 67

info@domainerenemeyer.fr

www.domainerenemeyer.fr



**RELIER LE MONDE EN DISTRIBUANT
DES PRODUITS ALIMENTAIRES
ET EN PRENANT SOIN LES UNS DES AUTRES**

TOSHIBA

RÉGION NORD EST

Agence de Metz/Nancy

7 rue Gaston Ramon
57050 METZ

☎ 03.87.69.80.60



Affichage dynamique



Impression code-barres



Impression bureautique



Gestion documentaire



<https://toshibatec.fr>

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