



*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](http://www.st-andre.org)

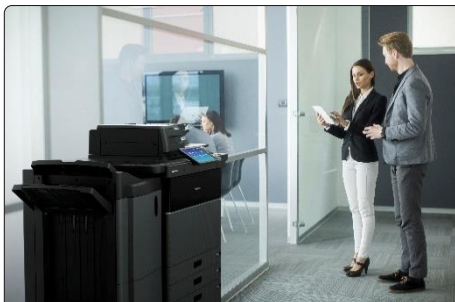
L'EXCELLENCE DU VERRE CORRECTEUR



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



**Lycée/CFA Saint André**

1, rue de l'Église  
57840 Ottange

**03 82 50 57 55**

[www.st-andre.org](http://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](mailto: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](http://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](mailto:contact@guypensa.com)

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

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

**RENÉ  
MEYER**

14 Grand Rue

68230 KATZENTHAL

VINS D'ALSACE

**Tél. 03 89 27 04 67**

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

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



**03 83 83 12 94**



*maddalon*

Charpente - Couverture - Patrimoine

Maison Bois

[www.maddalon.fr](http://www.maddalon.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 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](mailto:lauerolivier@platerrie-lauer.fr)

Tél. 03 82 50 84 40  
Fax : 03 82 50 78 36  
[www.platerrie-lauer.fr](http://www.platerrie-lauer.fr)



**KLEIN**

*l'imprimerie*

9 rue Foch - **KNUTANGE**

**Tél. 03 82 84 22 95**

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



**INGENIERIE**

**Jean-François Ory  
Ingénierie**

Gérant

**07 78 63 70 52**

**03 57 28 47 99**

[jfoing@icloud.com](mailto: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](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

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.