



*2022-2023*  
*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](http://www.st-andre.org)

# 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



**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)



**AGENCE DE LORRAINE**

38 rue principale  
57840 OTTANGE



**AGENCE DE LUXEMBOURG**

10 rue des forains  
L-1533 LUXEMBOURG

 **03 82 82 35 69**

 **contact@scbi.eu**

 **www.scbi.eu**

**L'IMMOBILIER FRONTALIER**



*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



# 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



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

[www.credit-cooperatif.coop](http://www.credit-cooperatif.coop)

# 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

# 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](http://www.froid2000.com)



**INGENIERIE**

**Jean-François Ory**  
**Ingénierie**

Gérant

**07 78 63 70 52**

**03 57 28 47 99**

jfoing@icloud.com

12 rue Gargan

57245 PELTRE



**JK CHAUFFAGE**  
**SANITAIRE**

INSTALLATION - CHAUFFAGE - SANITAIRE  
DÉPANNAGE - PLOMBERIE - VENTILATION

13 rue de la Cour  
**57530 SANDRY-SUR-NIED**

**Tél. 06 78 98 17 93**  
contact@jkchauffage.fr



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



**KLEIN**

*l'imprimerie*

9 rue Foch - **KNUTANGE**

**Tél. 03 82 84 22 95**

Fax 03 82 84 79 69

klein.imprimerie@wanadoo.fr

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

**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 jeudi 1<sup>er</sup> septembre 2022 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**

**lundi soir**  
19/09

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

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

Suprêmes de pigeon et homard,  
lasagnes d'aubergine

Assiette de fromages

Poire brûlée, glace yaourt

**mardi midi**  
20/09

Assiette de charcuterie

Poulet et pommes de terre rôtis  
comme chez mamie et mesclun de salade

Œuf à la neige saveur pistache

**jeudi midi**  
22/09

Terrine de poisson,  
sauces froides en accord

Parmentier de canard, légumes poêlés

Trilogie autour du raisin

**vendredi midi**  
23/09

Quiche Lorraine revisitée

Carré d'agneau au miel, légumes  
nouveaux et pommes gaufrettes

Café

*ou*

Thé gourmand

---

Tartine de légumes en crus et cuits,  
scampis snackés

Escalope de veau Viennoise,  
épinards et citron

Tarte aux pommes, glace vanille

**mardi midi**

27/09

---

Carpaccio de tomates, mozzarella Burrata  
et pistou

Poulet façon Tandoori

Salade de raisin au gingembre

**mercredi midi**

28/09

---

**MENU TAJINE**

Salade de tomate et pêche  
au vinaigre balsamique  
Jambon cru

Tajine de bœuf au cumin et légumes

Tajine de fruits au miel

**jeudi midi**

29/09

---

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

Ravioles de canard,  
foie gras et topinambour

Carré de porcelet, navet ivre de pinot noir,  
galette de pomme de terre

Tarte aux myrtilles, chantilly citron

**jeudi soir**

29/09

---

vendredi midi

30/09

Prince de Chimay revisité

Papillote de lotte,  
blésotto aux légumes

Coupe fraîcheur

lundi midi

03/10

Salade de crevettes au pamplemousse,  
mayonnaise au yuzu

Risotto de fruits de mer façon Paella  
et tuile à l'encre de seiche

*ou*  
Magret de canard, légumes d'automne

Tarte aux pommes et sorbet mirabelle

jeudi soir

13/10

**MENU GASTRONOMIQUE  
TOUT CHAMPAGNE**

Mise en bouche

Saint Pierre, céleri mariné en strate  
d'algues, sucs de Champagne crévés

Suprême de volaille au Champagne,  
sauce foie gras et légumes de pot au feu

Mousse légère au Champagne, litchis

lundi midi

17/10

Escargots et écrevisses  
en crème de Marc de Bourgogne

Bar en croûte de sel, vierge de légumes

*ou*  
Porc braisé aux légumes d'automne

Panna cotta aux fruits rouges

---

**mercredi midi**

19/10

Velouté de potimarron et foie gras

Canard à l'orange

Dessert de sorcière

---

**jeudi midi**

20/10

Tartare de saumon à la pomme verte

Cordon bleu revisité, pommes grenailles  
et légumes, sauce crème champignon

Crème brûlée

---

**mardi midi**

08/11

Duo de terrines, pickles maison

Magret de canard, sauce Bigarade,  
polenta gratinée et petits légumes

Crème brûlée à la Bergamote  
et aux marrons glacés

---

**jeudi midi**

10/11

Taboulé breton

Cotriade

Crêpes Bretonnes

---

**lundi soir**

**14/11**

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

—  
Casse croûte de Saint-Jacques

—  
Souris d'agneau, gratin de macaroni

—  
Dessert des bigoudènes

**jeudi midi**

**17/11**

**MENU BEAUJOLAIS**

Buffet Bourguignon

—  
Variation autour de la poire

**vendredi midi**

**18/11**

Assiette de charcuterie

—  
Navarin d'agneau, risotto citronné

—  
Tiramisu ananas, noix de coco

**mercredi midi**

**23/11**

Œuf mollet, crème fromagère  
et lard paysan

—  
Cheese Burger maison

—  
Salade de fruits d'hiver à la cannelle

**jeudi midi**

**01/12**

Religieuse de la mer

Suprême de volaille au pain d'épices,  
pommes confites à l'ail fumé

Gaufre tiède, poire rôtie  
et glace vanille

**lundi soir**

**12/12**

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

Terrine de foie gras, chutney exotique

Lotte aux tomates et oignons confits

Pintade farcie, légumes d'hiver

Brillat-Savarin à la truffe

Signature du Chef

**lundi soir**

**09/01**

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

Linguines tombées dans la meule

Ossobucco de veau, polenta frite

Tiramisu

**mardi midi**

**10/01**

Verrine avocat, crevettes,  
pamplemousse

Côte de veau rôtie aux champignons  
et échalotes confites

Chocolat - noisettes

**jeudi midi**

**12/01**

Soupe Portugaise aux haricots

—  
Paella

—  
Beignets Portugais  
au potiron et cannelle

**vendredi midi**

**13/01**

Potage Julienne d'Arbley

—  
Entrecôte, sauce poivre vert,  
tomates confites et pommes frites

—  
Tulipe de mirabelles flambées

**jeudi soir**

**19/01**

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

—  
Maquereau fumé, poireaux mayonnaise  
à la moutarde Anglaise

—  
Côte de bœuf sans artifice

—  
Café

*ou*

Thé gourmand

**lundi soir**

**23/01**

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

—  
Bienvenido al bar de tapas

—  
Paella de tiara y mar

—  
Rencontre entre la figue et la sangria

---

Gyoza et son bouillon Thaï

Papillote de poisson,  
nouilles sautées aux petits légumes,  
sauce citronnelle

Coupe glacée mangue,  
coco et litchis flambés

**mercredi midi**

25/01

---

**MENU CHANDELEUR**

Crêpes soufflées Lorraine

Galette de blé noir au saumon fumé  
et fondue de poireaux

Crêpes Suzette

**jeudi midi**

02/02

---

**MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche

Aïoli de lieu

Selle d'agneau farcie et condiments

Autour du citron

**jeudi soir**

02/02

---

Salade d'inspiration méditerranéenne

Tartiflette revisitée

Litchis flambés à l'eau de vie de  
framboise, sorbet en harmonie

**lundi midi**

06/02

---

mercredi midi

08/02

Œuf presque parfait,  
crème de chou fleur

Dos de cabillaud, sauce vierge  
et tagliatelles fraîches

Crêpes flambées  
et sorbet agrumes

jeudi midi

09/02

Linguines aux brocolis et à la pancetta

Coco de Paimpol façon terre et mer

Tiramisu

jeudi midi

02/03

Quiche aux légumes

Jarret de porc, knepfles

Tapioca et crème d'avocat,  
caramel de mangue

jeudi soir

02/03

### MENU GASTRONOMIQUE

Mise en bouche

Saint-Jacques et quinoa de Pierre Auge  
dans son lait de noisette

Canard apicius, aubergines et sésames

Parfait glacé, abricots rôtis

**lundi midi**  
06/03

Cromesquis de volaille en fraîcheur

Dorade farcie en surprise,  
beurre anisé

Tarte Tatin, glace maison

**mardi midi**  
07/03

Planche de tapas

Sole meunière, tartelette fine de légumes  
confits et sauce citronnée

Ananas frais, sorbet framboise

**vendredi midi**  
10/03

Assiette de poissons fumés

Magret de canard flambé au poivre vert,  
gratin Dauphinois

Tartelette chocolat  
façon Poire Belle Hélène

**lundi midi**  
13/03

Quiche Lorraine revisitée

Cassoulet

Pommes flambées au calvados,  
réglisse, glace caramel

**lundi soir**  
**13/03**

**MENU GASTRONOMIQUE**

**LES CUISINIERS  
S'INVITENT EN SALLE**

**mardi midi**  
**14/03**

Œuf poché, velouté de petits pois,  
croûtons de lard et émulsion parmesan

Darne de saumon grillée, béarnaise  
et croustillant de légumes provençaux

Assiette de fromage

**jeudi midi**  
**16/03**

Galette de pomme de terre au bleu  
Bavière, filet de perche au vin rouge

Blanquette de veau au curry  
et citron vert, riz Madaras

Tarte au fromage blanc revisitée

**vendredi midi**  
**17/03**

Salade Niçoise

Selle d'agneau rôtie,  
panisse au sésame noir  
et asperges vertes à l'ail des ours

Clémentine rôtie aux épices

**lundi midi**  
20/03

Gâteau de ricotta et tartare de légumes

Navarin d'agneau aux petits légumes

*ou*

Mousse de truite au coulis d'écrevisse

Café gourmand

**mercredi midi**  
22/03

Harira

Tajine aux pruneaux

*ou*

Tajine d'olives vertes et citrons confits

Dattes suzette flambées  
et glace vanille

**jeudi midi**  
23/03

Assiette de fruits de mer

*ou*

Fritto misto

Tournedos de saumon au lard,  
sauce forestière

*ou*

Sole meunière

Coupe glacée

*ou*

Ile flottante sur coulis de fraises basilic

**lundi midi**  
27/03

Tartare de bœuf au couteau

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

Cervelle de Canut

Café en gourmandise

**jeudi midi**  
30/03

Assiette de fruits de mer

*ou*

Fritto misto



Tournedos de saumon au lard,  
sauce forestière

*ou*

Sole meunière



Coupe glacée

*ou*

Ile flottante sur coulis de fraises basilic

**jeudi soir**  
30/03

### **MENU GASTRONOMIQUE**

Mise en bouche



Cubes de risotto, goujonnettes de  
grenouilles, sauce aux herbes



Tartare de bœuf au couteau

*ou*

Blanquette de veau



Assiette de fromages



Chocolat et café de chez Bonnat,  
badiane et praliné

**lundi midi**  
03/04

Tartare de daurade aux fruits rouges



Côte de veau à la marmotte,  
sauce aux morilles



Paris Brest aux noix de pécan

**mercredi midi**  
05/04

Tartare de saumon,  
grenade et avocat



Tagliata de bœuf,  
risotto aux herbes fraîches



Moelleux au chocolat, glace vanille

---

**mercredi midi**

03/05

Tartare de maquereau au lait de coco,  
avocat et citron vert



Tomate farcie new look



Soupe de fraises, glace yaourt

---

**vendredi midi**

05/05

Asperges blanches sauce mousseline



Tartare de bœuf

*ou*

Pavé de rumsteack sauce béarnaise  
et pommes Pont Neuf



Vol au vent fraise rhubarbe

---



**03 83 83 12 94**



**Charpente - Couverture - Patrimoine  
Maison Bois**

**www maddalon 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)



 **NIDEK**

MATÉRIEL HAUT DE GAMME  
POUR LA VISION

TÉL. 01 49 80 97 97

**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)




**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)



**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 !**

<p><b>SHOW-ROOM</b> <b>BUREAUX POTERIES</b> 8, rue Cerf Berr 67200 STRASBOURG Tél. 03 88 26 95 95 Fax. 03 88 26 95 99</p>	<p><b>MAGASIN</b> <b>METZ CENTRE</b> 54-56, en Fournirue 57000 METZ Tél. 03.87.74.94.96. Fax. 03.87.74.96.26.</p>	<p><b>MAGASIN</b> <b>STRASBOURG CENTRE</b> 63, Grand'Rue 67000 STRASBOURG Tél. 03 88 32 00 66 Fax. 03 88 32 36 10</p>
---	---	---



**SCHWARTZMANN FISSEAU-COCHOT**  
TBRP GROUP

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)



GROUPE  
**surveil**

APERTIC

SECURIVEIL

SURVEIL

7 rue des Acacias  
ZA du Campus  
57140 LA MAXE

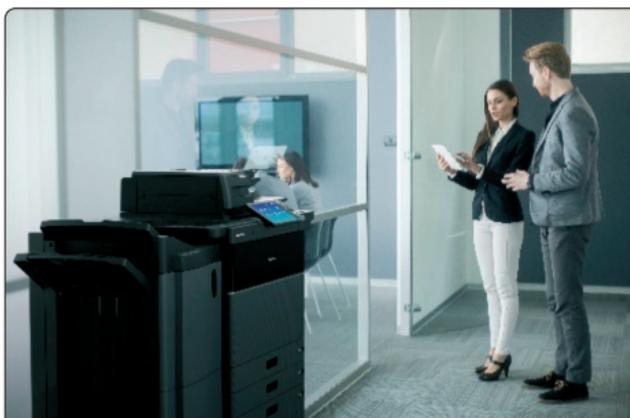
☎ 03 87 18 39 00

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



- ▶ Cryogénie
- ▶ Dégraissage de hotte de cuisine
- ▶ Mise en propreté des systèmes de ventilation
- ▶ Dératisation / Désinfection
- ▶ Nettoyage Technique

70 rue de Belval - L-4024 Esch-sur-Alzette  
(+352) 26 56 09 84 - [www.tcl.lu](http://www.tcl.lu)



**TRNE**  
TOSHIBA RÉGION NORD EST

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

**DÉMAT'**  
by Toshiba

**TOSHIBA**

7 rue Gaston Ramon 57050 Metz

☎ 03.87.69.80.60

L'EXCELLENCE DU VERRE CORRECTEUR



**VECTEUR**

Fabrication et savoir-faire français

[contact@laboratoire-vecteur.fr](mailto:contact@laboratoire-vecteur.fr)

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