

LES PINSAS

La pinsa, cousine italienne de la focaccia, se distingue par son mélange de farines qui lui donne une pâte plus légère, plus croustillante et plus digeste.

Accompagnements : frites & salade.



A white plate with a meal consisting of a long, thin rectangular pizza (pinsa) topped with melted cheese, a slice of cheese, and some herbs, served with a side of green salad and french fries. The plate is placed on a detailed topographic map of the Rhône-Alpes region, specifically the Ardeche area. A red pushpin is stuck into the map above the plate. The words "L'ECOLE des GRANDS" are printed on the plate.

Française - 15,5 

Pinsa chaude : Béchamel, crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella, Emmental fondant.

Ecolière - 14,5 (option végétarienne - 12)

Sauce tomate, champignons émincés, jambon* blanc truffé, Emmental gratiné.

Starlette - 17,5

Ail et fines herbes, saumon gravlax , tomates confites, citron, graines de sésame, aneth.

Pinsa du moment

Voir tableau ou demander aux professeurs.

 Recommandé par nos élèves



Plat végétarien *Origine UE  Fait maison Photos non contractuelles



LA SUGGESTION
DES PROFS
MIDI & SOIR

PINSA NORMANDE

- Crème épaisse
- Jambon blanc
- Camembert classique
- Pomme cuite au beurre
- Miel et noix

