

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.



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

15



PINSA BAGNATHON

- Mayonnaise
- Salade verte
- Oeuf dur
- Rillettes de thon
- Crème balsamique
- Condiments :
olives noires, oignons rouges et tomates séchées

L'ECOLE
DES
GRANDS

Accompagnements : Frites & salade