

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 : pommes de terre grenaille & salade.



La Française - 15,5 🌱

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

L'Ecolière - 14,5 (option végétarienne 🌱 - 12)

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

La Starlette - 17,5

Ail et fines herbes, saumon gravelax 🏠, 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

15



L'ECOLE
DES
GRANDS