

# 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 digestive.

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 gravlax , tomates confites, citron, graines de sésame, aneth.

## Pinsa du moment

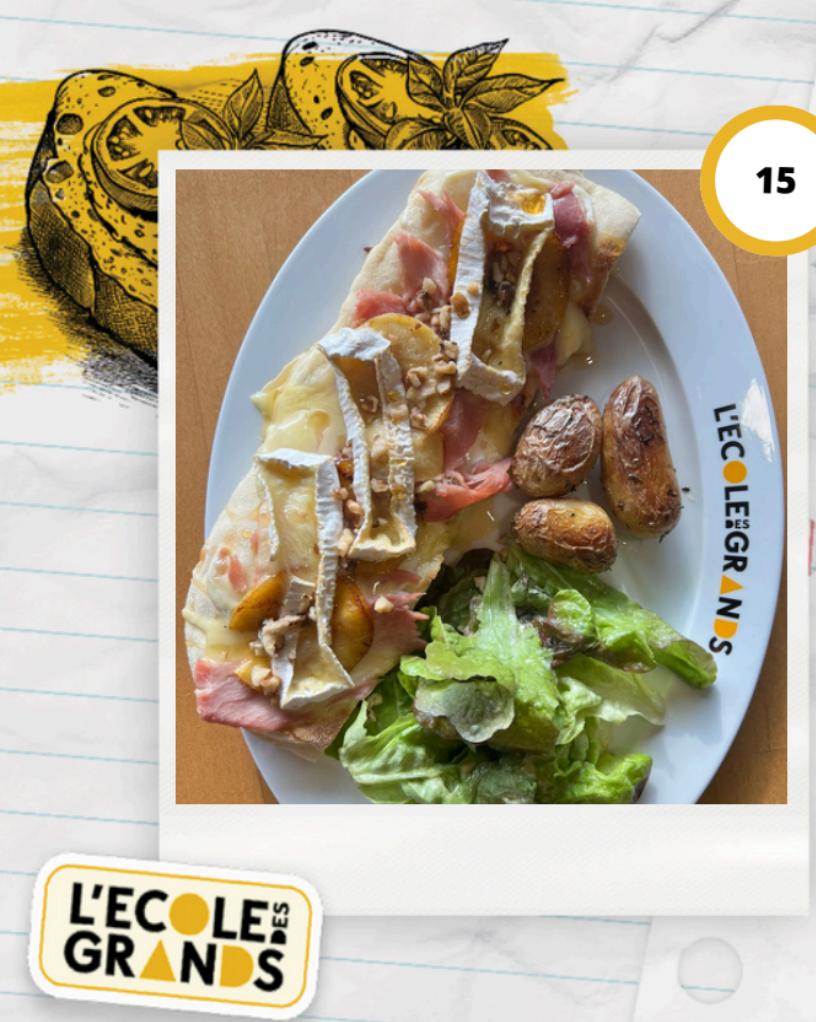
Voir tableau ou demander aux professeurs.

 Recommandé par nos élèves



Plat végétarien \*Origine UE  Fait maison Photos non contractuelles





15

LA SUGGESTION  
DES PROFS  
MIDI & SOIR

## PINSA NORMANDE

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