

# 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

Fromage : 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



Convivialité



Epicurienne

# LA SUGGESTION DES PROFS MIDI & SOIR

15



## PINZA BAGNAT THON

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

L'ECOLE  
DES  
GRANDS

**Accompagnements :**  
Pommes de terre grenaille & salade