

Restaurant scolaire

Chaque école est dotée d'un restaurant scolaire. Les enfants y sont pris en charge de 11h30 à 13h20 par une équipe d'animateurs.



Les menus

Les repas sont préparés par la société Elior dans le cadre d'un marché communal de restauration scolaire. Un nouveau marché de restauration, conclu pour la période 2025 à 2030, a été élaboré dans le respect des exigences de la loi EGALIM, qui impose un pourcentage de produits bio, de qualité et issus de circuits courts.

Cette nouvelle contractualisation traduit la volonté de la commune de proposer une alimentation saine, durable et respectueuse de l'environnement.

L'école élémentaire bénéficie de repas cuisinés sur place. Un cuisinier est mis à disposition de la commune. Aidé du personnel municipal de restauration, il a pour mission d'offrir des prestations de qualité aux enfants nonnais-bretêchois.

Le réfectoire de l'école maternelle est approvisionné en liaison froide en direct de la cuisine centrale de Maule. Ce sont également deux personnels de restauration municipaux qui sont en charge de la réchauffe, de la petite préparation et du service.

Les commissions menus sont composées des cuisiniers, d'une diététicienne Elior, du personnel communal de restauration, du service scolaire, d'élus de la commune et de représentants de parents d'élèves volontaires.

Elles permettent de définir les menus proposés aux enfants. Les menus sont consultables et téléchargeables sur le site de la société Elior :<https://apptable.elior.com/accueil>.

Une application du même nom existe également pour smartphones.

Infos pratiques

Toute modification d'inscription doit être effectuée via votre espace personnel du Portail famille au plus tard 3 jours avant la date souhaitée.

Documents

[Guide de rentrée scolaire 2025-2026](#)

[Feuille de route rentrée 2025-2026](#)

Liens utiles

[Menus de cantine avec l'application Bon'App](#)

[Inscription aux activités périscolaires](#)

[Accueil du matin, du soir et après-études](#)

[Étude surveillée](#)