



Recueil de 120 recettes standardisées réalisé par Aliments du Québec et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)



Lien web : alimentsduquebecaumenue.com/institutions-ressources/



Recueil de 80 recettes végétariennes standardisées réalisé par le CHU Sainte-Justine



Lien web : www.chusj.org/CORPO/files/05/05ba995e-93bf-439d-a06e-50e34549ee1e.pdf



Recueil de 120 recettes standardisées adressé aux services de garde en milieu familial réalisé par Extenso



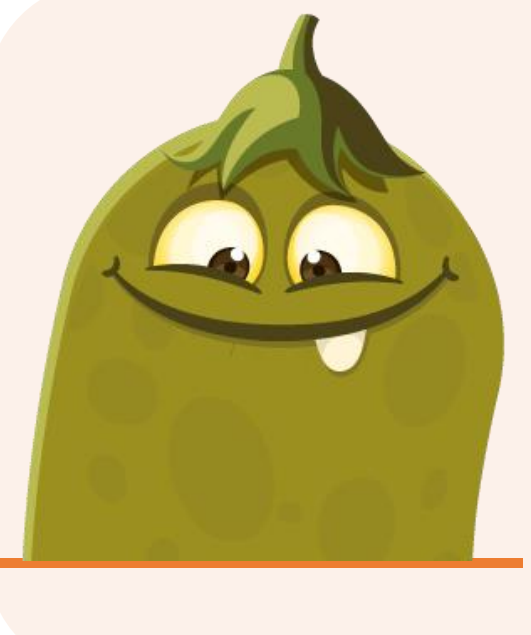
Lien web : www.aqcpe.com/wp-content/uploads/2021/07/Menus-4-saisons-milieu-familial.pdf



La recette clé pour un approvisionnement alimentaire local & responsable
Fiche pratique pour le milieu de la petite enfance



Lien web : www.equiterre.org/fr/ressources/la-recette-cle-pour-un-approvisionnement-alimentaire-local-responsable



Cadre de référence Gazelle et Potiron et l'outil complémentaire L'alimentation responsable dans les SGÉ



Lien web : www.mfa.gouv.qc.ca/fr/Famille/developpement_de_s_enfants/cadre-de-reference/Pages/alimentation-responsable.aspx



Modèle d'entente d'approvisionnement estival avec une ferme maraîchère



Lien web : <https://docs.google.com/document/d/1wR1BTiKeACcaYcS5sSecBhZdT9LVADgR/edit?usp=sharing&ouid=109413735364818179230&rtpof=true&sd=true>



La marmite éducative : une plateforme concertée en éducation alimentaire



Lien web : www.lamarmiteeducative.ca/fr/milieux/petite-enfance/



Calendrier d'activités pour rapprocher les jeunes du monde bioalimentaire



Lien web : <https://cutt.ly/SC4ygtF>



Commun'assiette : communauté de pratique pour favoriser l'alimentation institutionnelle durable



Lien web : <https://communassiette.org/>



Plus d'aliments dans les institutions de la santé
Une meilleure conservation des produits biologiques et locaux



Lien web : https://drive.google.com/file/d/1Nfqr75Or_PSF12R_hWii95140s5y_18sy/view?usp=sharing



Guide des menus durables réalisé par Nourrir la santé



Lien web : <https://menudurable.ca/>