




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/](https://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](https://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](https://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](https://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 SGEE

Lien web : [www.mfa.gouv.qc.ca/fr/Famille/developpement\\_de\\_s\\_enfants/cadre-de-reference/Pages/alimentation-responsable.aspx](https://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&oid=109413735364818179230&rtpof=true&sd=true>



La marmite éducative : une plateforme concertée en éducation alimentaire

Lien web : [www.lamarmiteeducative.ca/fr/milieux/petite-enfance/](https://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\\_PSF12RhWii95140s5y\\_18sY/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1Nfqr75Or_PSF12RhWii95140s5y_18sY/view?usp=sharing)



Guide des menus durables réalisé par Nourrir la santé

Lien web : <https://menu durable.ca/>



Guide des marques alimentaires régionales et québécoises

Lien web : [https://drive.google.com/file/d/1E3LU\\_rcas5ojMgX3RrPsqDUJWddjYClS/view](https://drive.google.com/file/d/1E3LU_rcas5ojMgX3RrPsqDUJWddjYClS/view)