

Boîte à outils

destinée aux résidences pour aînés



1.

Offre alimentaire régionale et provinciale

- > **Répertoire Goûtez-y!**
Producteurs/transformateurs du Centre-du-Québec
- > **Distributeurs régionaux**
Fiches et vidéos
 - **Alimentation du Lac**
 - **Famille Lampron**
 - **Les Récoltes Marcotte**
- > **Liste des marchés publics**
- > **Guide des marques régionales et québécoises**
- > **Répertoire Aliments du Québec**
- > **Répertoire des aliments québécois (RAQ)**

2.

Outils pratiques & formations

- > **Calendrier des disponibilités des fruits et légumes frais**
- > **Trousse à idées pour célébrer les aliments d'ici - Les institutions mangent local**
- > **Webinaire : Des aliments sains & locaux en résidences pour aînés : trucs & astuces sans augmenter les coûts**
- > **Guide de substitution de produits d'ailleurs par des produits d'ici**
- > **Guide : Une meilleure conservation des produits biologiques et locaux**
- > **Formation : Végétaliser ses menus - ITHQ (59\$)**

3.

Recettes

- > **120 recettes standardisées de saison - Aliments du Québec**
- > **80 recettes végétariennes standardisées - CHU Sainte-Justine**
- > **Pouding aux canneberges et pommes (40 portions)**
- > **Association des producteurs maraîchers du Québec & ITHQ - Recettes à base de fruits et légumes du Québec**
- > **Guide des menus durables**