

## Boîte à outils pour les services de garde éducatifs (SGÉ) dans Lanaudière au projet des *Petits ambassadeurs*



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



Lien web : [alimentsduquebec.ca/menu.com/institutions-ressources/](https://alimentsduquebec.ca/menu.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.agcpe.com/wp-content/uploads/2021/07/Menus-4-saisons-milieu-familial.pdf](https://www.agcpe.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 : <https://bit.ly/3Oo6aHW>



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](https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/Famille/developpement_de_s_enfants/cadre-de-reference/Pages/alimentation-responsable.aspx)



Organiser une visite à la ferme



Lien web : [https://legacy.equiterre.org/sites/fichiers/divers/fiche\\_visitealaferme.pdf](https://legacy.equiterre.org/sites/fichiers/divers/fiche_visitealaferme.pdf)



La marmite éducative : une plateforme concertée en éducation alimentaire



Lien web : [www.lamarmiteeducative.ca/fr/milieus/petite-enfance/](https://www.lamarmiteeducative.ca/fr/milieus/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\\_PSF12RhWii95I40s5y\\_18sY/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1Nfqr75Or_PSF12RhWii95I40s5y_18sY/view?usp=sharing)



Guide des menus durables réalisé par Nourrir la santé



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



Calendrier de disponibilités des fruits et légumes au Québec



Lien web : [https://legacy.equiterre.org/sites/fichiers/calendrier-des-disponibilites-des-fruits-et-legumes\\_0.pdf](https://legacy.equiterre.org/sites/fichiers/calendrier-des-disponibilites-des-fruits-et-legumes_0.pdf)



Bottin simplifié Lanaudière et Québec



Lien web : <https://bit.ly/3EQqn6b>



Manger local, un jeu d'enfant!  
Recueil de ressources pédagogiques et agrotouristiques pour rapprocher les jeunes du monde bioalimentaire



Lien web : <https://bit.ly/3EN7jFY>