Les marchés

Une ambiance à savourer !

Grandir et s'épanouir

Avrillé Ville-Parc

Les marchés, une ambiance à savourer !

Lieux de détente et de flânerie, les marchés rappellent l'ambiance des places de villages et renforcent l'animation et la personnalité des quartiers qui les accueillent. Ils sont aussi des lieux d'échanges où des liens se tissent. Avrillé compte trois marchés et un étal de primeurs chaque semaine. Quatre occasions de consommer des produits frais et de saison. Quatre occasions de savourer l'ambiance de nos quartiers.

Centre Ville

Parking devant le presbytère

Samedi
8h30 - 13h

Dix commerçants : primeur, charcutier, rôtisseur, poissonnier, fromager, crêpier, habillement femme et enfant, bijoux, bazar.

Victor Hugo

Parking Victor Hugo

Mardi
8h - 13h

Un primeur

Bois du Roy

Centre commercial

Vendredi
8h - 13h

Dix commerçants : primeur, charcutier, volailler, poissonnier, fromager, crêpier, plats cuisinés (couscous paëlla), fleuriste.

Cinq producteurs locaux : volailles fermières, fromages de chèvre, porc bio, pommes et asperges

Val d'Or

Av. Emile Savigner

Mercredi
8h - 13h

Neuf commerçants : primeur, boucher-charcutier, traiteur, poissonnier, fromager, crêpier, fleuriste...

Acheter local au rythme des saisons

Printemps

Artichaut
Asperge
Blette
Carotte
Chou-fleur
Echalote
Epinard
Fenouil
Navet, oignon nouveaux
Petit pois
Pomme de terre primeur
Radis rose

Cresson, laitue, oseille, frisée, scarole

Abricot
Cerise
Fraise
Framboise, groseille
Rhubarbe

Aneth, cerfeuil, ciboulette, estragon, marjolaine, persil, romarin, sauge

Été

Ail
Artichaut
Aubergine
Blette
Brocolis
Concombre
Courgette
Fenouil
Haricot, vert et à écosser
Oignon, échalote
Pomme de terre
Radis rose
Tomate

Frisée, laitue, roquette

Abricot
Figue
Fraise
Framboise, groseille, cassis, myrtille, mûre
Melon
Nectarine, pêche
Prune

Basilic, menthe, origan, thym

Automne

Ail
Carotte
Céleri branche
Chou-fleur, de Bruxelles, vert, brocolis, rouge
Citrouille, courge, potiron, potimarron...
Navet
Oignon, échalote
Panais
Poireau
Pomme de terre
Radis rose, noir

Laitue, mâche, chicorée

Châtaigne
Coing
Figue
Noisette, noix
Pêche de vigne
Poire
Pomme
Raisin

Hiver

Betterave
Cardon
Carotte
Céleri-rave
Chou-fleur, deBruxelles, vert, brocolis, rouge
Citrouille, courge, potiron, potimarron...
Crosnes
Endive
Oignon, échalote
Panais
Poireau
Pomme de terre
Radis noir, salsifi
Topinambour

Laitue, frisée, mâche

Citron niçois
Kiwi
Poire
Pomme

NB Tous les fruits et légumes ne sont pas représentés pour chaque saison. Ce tableau, réalisé à titre indicatif, met l'accent sur les produits régionaux.

Conception et réalisation : Mairie d'Avrillé service Communication - Imprimé sur papier recyclé - Ne pas jeter sur la voie publique