

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 quatre marchés chaque semaine. Quatre occasions de consommer des produits frais et de saison. Quatre occasions de savourer l'ambiance de nos quartiers.

Mardi **Victor Hugo**
8h - 13h

Parking Victor Hugo



Un primeur et un boucher

Val d'Or **Mercredi**
Av. Emile Savigner 8h - 13h



Six commerçants : primeur, traiteur, boucher, poissonnier, fromager, fleuriste

Centre-ville

Parking devant le presbytère

Samedi
8h30 - 13h



Cinq commerçants : primeur, poissonnier, fromager, crêpier, apiculteur

Vendredi **Bois du Roy**
8h - 13h

Place du Bois du Roy



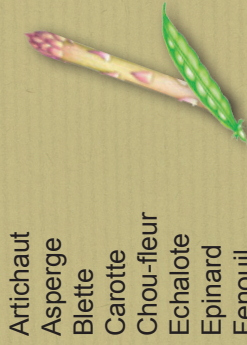
15 commerçants : primeur, charcutier, volailler, poissonnier, fromager, crêpier, plats cuisinés (couscous paëlla), fleuriste...

Producteurs locaux : volailles fermières, primeurs, pommes



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, per-
sil, 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, de Bruxelles,
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 - 2017 - Imprimé sur papier recyclé  Ne pas jeter sur la voie publique