

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture du magasin:

du lundi au vendredi
de 13h00 à 16h30
tel : 72864 – 73637
fax : 782 07 70

Rayons: parfumerie, droguerie, alimentation
vin, tabac, calculatrice, horlogerie, bijouterie,
photo, jouet, textile, jumelles, cassettes...

Nouveau:

Le BRAUN ORAL-B INTERCLEAN décolle et
élimine la plaque interdentaire.

Sèche-cheveux BRAUN:

De voyage TRAVEL SILENCIO 1250.
CONTROL 1800 à variateur progressif de la
température, touche turbo, poignée pivotante.

Kodak:

Caméras recyclables KODAK FUN SPORT,
FUN PANORAMIC, FUN FLASH et FUN
GOLD CLASSIC.

Choix de couteaux suisses WENGER:
Classic, Sport, Ranger.

Couteaux suisses avec logo CERN dès
CHF 15.-

En action:

Biscuits et chocolats divers.



(Bât. 563)

Entreprise ARNAUD

Matériaux pour construire, aménager,
rénover sans problème.
Des produits de qualité, une gamme
permanente.

ZA Pré-journans, 01170 GEX et
58, av. St Exupéry, 01200 BELLEGARDE

Entreprise GRIMM'Service

Réparation - Vente :

- Télévision
- Satellite
- Antennes
- Video.

Rue St Jean « Le Bourg »
01630 St Jean de Gonville
Tél. 04 50 56 45 70.

Auto-Ecole JACQUET

- Permis de conduire B
- Conduite accompagnée

Se renseigner auprès d'Interfon.

* * *

Secrétariat, heures d'ouverture

du lundi au vendredi, de 13h00 à 16h30
tél. 73339

Magasin, heures d'ouverture :

16h30–19h00 (sauf le lundi)
09h30–12h00 le samedi
tél. 04 50 40 88 39 depuis la France
tél. (059) 4 50 40 88 39 depuis la Suisse

Adresse de notre Magasin

649, route des Alpes
01280 Prévessin-Moëns
France

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 22 septembre

Fixed price main courses (lunch) week of 22 September

	No 1 – COOP		No 2 – DSR		No 3 – Gén. de Rest.			No 1 – COOP		No 2 – DSR		No 3 – Gén. de Rest.	
	Bât. 501 – Site Meyrin	Bât. 504 – Site Meyrin	Bât. 504 – Site Meyrin	Bât. 866 – Site Prévessin	Bât. 866 – Site Prévessin	Bât. 866 – Site Prévessin		Bldg. 501 – Meyrin Site	Bldg. 504 – Meyrin Site	Bldg. 866 – Prévessin Site	Bldg. 866 – Prévessin Site	Bldg. 866 – Prévessin Site	
Lundi-vendredi Samedi Dimanche	Heures d'ouverture: 07h00 – 01h00 07h00 – 23h00 07h00 – 23h00 Repas servis: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prix (FS): a) 7.40 FS b) 8.70 FS		Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 Fermé Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FS): a) 7.60 FS b) 8.70 FS		Heures d'ouverture: 07h00 – 18h00 Fermé Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FF): a) 21.50 FF b) 25.00 FF		Monday-Friday Saturday Sunday	Opening times: 07h00 – 01h00 07h00 – 23h00 07h00 – 23h00 Meals served: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prices (CHF): a) 7.40 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups Closed Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 07h00 – 18h00 Closed Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF			
Lundi	a) Jambonneau aux lentilles Pommes boulangères		a) Gratin de poireaux au jambon et fromage Salade verte		a) Calamars à l'américaine b) Steak grillé Pommes sautées Tomate grillée Choux de Bruxelles TRIPES À LA MODE DE CAEN		Monday	a) Knuckle of ham with lentils Baked sliced potatoes b) Chicken leg with red wine sauce Pasta Peas	a) Baked leeks with ham & cheese Green salad b) Chicken with lemon balm sauce Pilaf rice Buttered green beans	a) American-style squids b) Grilled beef steak Sautéed potatoes Grilled tomato Brussels sprouts CAEN-STYLE TRIPE			
	b) Cuisse de poulet sauce bourguignonne Cornettes Petits pois		b) Émincé de filet de poulet à la citronnelle Riz pilaf Haricots verts au beurre										
Mardi	a) Tendrons de veau Polenta Haricots verts		a) Anneaux de calamars à la romaine Salade verte b) Steak de bœuf haché à la bordelaise Pommes baucerannes Tomate provençale DÈS MARDI, LA CHASSE		a) Paupiette de veau forestière b) Côtelette de porc Pâtes Courgettes Jardinière de légumes FILET DE MÉROU		Tuesday	a) Veal tenderloin Polenta (cornmeal) Green beans b) Fish fritters Boiled potatoes Parsley salsify	a) Rome-style squids Green salad b) Minced beef steak with red wine sauce Bauce-style potatoes Provençal tomato FROM TUESDAY, THE GAME	a) Stuffed veal roll with mushrooms b) Pork chop Pasta Courgettes Diced vegetables FILLET OF GROUPE			
	b) Sauté d'épaule d'agneau aux poivrons Graines de couscous		b) Osso-buco d'agneau au curry doux Semoule de blé aux légumes Petits pois à la menthe								a) Ham with port sauce b) Beef stew Couscous Couscous vegetables Swiss chards FRITTO MISTO		
Mercredi	a) Saucisse à rôtir Pommes rissolées Carottes Vichy		a) Poêlée de foie de volaille à l'ail et au persil Salade verte b) Osso-buco d'agneau au curry doux Semoule de blé aux légumes Petits pois à la menthe		a) Jambon au porto b) Sauté de bœuf Semoule Légumes de couscous Côtes de bettes FRITTO MISTO		Wednesday	a) Roast sausage Sautées potatoes Vichy carrots b) Shoulder of lamb stew with sweet peppers Couscous	a) Sautéed chicken liver with parsley & garlic Green salad b) Curried lamb knuckle Couscous with vegetables Peas with mint	a) Ham with port sauce b) Beef stew Couscous Couscous vegetables Swiss chards FRITTO MISTO			
Jeudi	a) Rôti d'épaule de porc Spirettes Pois mangetout b) Sauté de dinde au paprika Riz Jardinière de légumes		a) Potée de lentilles aux lardons et saucisse de Vienne - Salade verte b) Fricassée de haut de cuisse de poulet au vieux vinaigre Pâtes au beurre Salsifis		a) Oeufs brouillés à la portugaise b) Manchons de canard Riz Haricots verts Choux-fleurs TRUITE EN PAPILLOTTE			Thursday	a) Roast shoulder of pork Pasta Snow peas b) Turkey stew with paprika Rice Diced vegetables	a) Lentil stew with bacon & sausage Green salad b) Fricassée leg of chicken with old vinegar sauce Buttered pasta Salsify	a) Portuguese-style scrambled eggs b) Wings of duck Rice Green beans Cauliflower TROUT IN FRILL		
	a) Saucisse de veau Pommes mousseline Baby carottes b) Filet de merlan Pommes nature Broccoli		a) Tomates et courgettes à la turque sauce au yoghourt Salade verte b) Filet de truite rose aux amandes Riz safrané Mousse de carottes		a) Filet de colin pané b) Steak œuf à cheval Pommes purée Petits pois à la française Jeunes carottes LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE		Friday		a) Veal sausage Mashed potatoes Baby carrots b) Fillet of whiting Boiled potatoes Broccoli	a) Turkish-style tomatoes & courgettes with yaourt sauce Green salad b) Fillet of pink trout with almonds Rice with saffron Mashed carrots	a) Breaded fillet of hake b) Beef steak with egg Mashed potatoes Peas with lettuce Carrots BEEF TONGUE IN SPICY SAUCE		

Weekly Calendar

Deadline for insertion: **Tuesday 12.00 hrs**
 Staff Association: bld. 64/R-002, tel. 72819
 Media & Publications (DSU): bld. 510/R-014, tel. 734747
 e-mail: weekly_bulletin@macmail
 staff_association@macmail

Dernier délai pour insertions: mardi 12.00 h
 Association du Personnel: bât. 64/R-002, tel. 72819
 Média & Publications (DSU): bât. 510/R-014, tel. 734747

DG 6th Floor Conference Room, bld. 60
Salle de conférence du 6e étage, bât. 60

M Microcosm Conference Room, bld. 33/R-09
Salle de Conférence Microcosm, bât. 33/R-09

SL SL Auditorium – Prévéssin / bld. 864, 1st fl.
Amphithéâtre SL – Prévéssin / bât. 864, 1er ét.

A Auditorium / bld. 500
Amphithéâtre / bät. 500

C Council Chamber / bld. 503
Salle du Conseil / bät. 503