

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture du magasin :
du lundi au vendredi de 13h00 à 16h30
tel : 72864 - 73637
fax : 782 07 70



PHOTO

JEUDI 20 FEVRIER 1997
à 20h00
Salle du Conseil

"Alpinisme dans les Alpes et hors de l'Europe". Présentation de diapositives.
Pierpaolo Rebecchi

Extrait

Projection d'une série de diapositives présentant les activités d'un groupe de personnes liées par une passion commune : l'ascension des sommets, en toutes saisons, des trekkings faciles aux cascades de glace. Nous présenterons de magnifiques vues de montagne qui sont très proches de nous, vues prises au cours des quatre saisons, à différentes altitudes, les douces pentes verdoyantes des Pré-Alpes aux immuables glaciers de haute montagne. Différents aspects des sports de montagne seront montrés, avec une préférence cependant pour le ski de randonnée et l'escalade.

Cette présentation est ouverte au public.

Rayons : parfumerie, droguerie, vin, alimentation, tabac, calculatrice, horlogerie, photo, jouet, textile, jumelles, cassette, etc..

De nouveau en stock :
Choix de bijoux en or 18kt
Montres suisses Logo CERN
Couteaux suisses Logo CERN
Calculatrices CASIO
Rasoirs BRAUN
Produits de lessive
Crème pour les mains
Tabac, cigares et cigarettes

Nouveauté - couteau Wenger SWISSRIDER
Un ingénieux outil multiple spécial snowboard (clé hexagonale à lobes et 6 clés pans/tournevis cruciforme avec tube-levier prolongateur) pour ajuster, régler, resserrer les fixations. Garantie 5 ans.

Offre spéciale limitée : couteau vendu dans un coffret avec 1 CD GRATUIT.

Fête de la Saint Valentin, vite à COOPIN pour vos derniers cadeaux.

RESTAURANTS					
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 17 février			Fixed price main courses (lunch) week of 17 February		
	No 1 – COOP Bât. 501 – Site Meyrin	No 2 – DSR Bât. 504 – Site Meyrin	No 3 – Gén. de Rest. Bât. 866 – Site Prévessin		No 1 – COOP Bldg. 501 – Meyrin 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 sauf groupes 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 – 18h00 Closed Closed Medis served: 11h30 – 14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Schüblig de St-Gall Pommes boulangères Jardinière de légumes b) Sauté d'agneau Spirettes Jardinière de légumes SPÉCIALITÉS SUISSES	a) Tortellini farcis au bœuf sauce au pistou Salade verte b) Poulet rôti au four Pommes sautées Choux-fleurs persillés AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Chipolatas grillées aux herbes b) Poulet du chef Semoule Gratin de broccoli Ratatouille niçoise TAGLIATELLE DE LA MER	Monday	a) Tortellini stuffed with beef in basil sauce Green salad b) Roast chicken Sautéed potatoes Parsley cauliflower MARINATED CHICKEN WINGS
Mardi	a) Atriau braisé Pommes mousseline Baby carottes b) Filet de plie pané Riz sauvage Broccoli CONCOURS LEYSIN	a) Anneaux de calamars à la romaine sauce tartare Salade verte b) Emincé d'agneau au curry doux - Riz pilaf Haricots verts à l'ail AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Sticks de merlu panés b) Rôti de bœuf Pommes purée Céleri rave au beurre Jardinière de légumes	Tuesday	a) Rome-style squid rings with tartare sauce Green salad b) Curried lamb stew Pilaf rice Green beans with garlic MARINATED CHICKEN WINGS
Mercredi	a) Papet vaudois avec pommes de terre, poireaux, saucisson et lard b) Sauté de bœuf Cornettes Choux-fleurs SPÉCIALITÉS SUISSES	a) Fricassée de foie de volaille à la provençale Salade verte b) Piccata de porc à la milanaise Pâtes au basilic Courgettes gratinées	a) Quenelles de veau financières b) Côtes de porc à la moutarde Riz/Haricots beurre Choux de Bruxelles FILET DE MOSTELLE AUX ÉCREVISSES	Wednesday	a) Provençal-style fricassée chicken liver Green salad b) Veal "Piccata" Pasta with basil Baked courgettes MARINATED CHICKEN WINGS
Jeudi	a) Jambon chaud Gratin de pommes de terre Haricots verts b) Poulet rôti Pommes frites Côtes de bettes CONCOURS LEYSIN	a) Risotto de poulet et champignons Salade verte b) Pot-au-feu de bœuf Pommes vapeur Légumes au bouillon AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Filet de colin poêlé b) Gigot d'agneau rôti Flagelets/Carottes Tomate grillée ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL	Thursday	a) Rice with chicken & mushrooms Green salad b) Beef stew Boiled potatoes Vegetables MARINATED CHICKEN WINGS
Vendredi	a) Tomme vaudoise panée Pommes berrichonnes b) Filet de St-Pierre Riz blanc Fenouil SPÉCIALITÉS SUISSES	a) Potée de lentilles aux lardons et saucisse de viennaise - Salade verte b) Escalope de saumon meunière - Riz créole Mousse de carottes AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Oeufs Mornay b) Brandade de poisson Coquillettes Épinards à la crème COQ AU VIN	Friday	a) Lentils with bacon & sausage stew Green salad b) Slice of salmon Creole rice Mashed carrots MARINATED CHICKEN WINGS
					a) Grilled sausages with fine herbs b) Roast chicken Couscous/Baked broccoli Ratatouille TAGLIATELLE WITH SEA-FOOD
					a) Fish fritters b) Roast beef Mashed potatoes Buttered celeriac Diced vegetables
					a) Pike dumplings b) Pork chop with mustard Rice Yellow beans Brussels sprouts FILLET OF MOSTELLE (FISH) WITH CRAYFISH
					a) Fillet of hake b) Roast leg of lamb White beans Carrots Grilled tomato GRILLED SIRLOIN STEAK
					a) Boiled eggs in "Mornay" sauce b) Fish "Brandade" Pasta shells Creamed spinach CHICKEN STEW IN RED WINE SAUCE

Calendrier hebdomadaire

1997

Weekly Calendar

Lundi Monday	17.2	Mardi Tuesday	18.2	Mercredi Wednesday	19.2	Jeudi Thursday	20.2	Vendredi Friday	21.2
		10.00 IT* TECHNICAL PRESENTATION New Directions in Data Visualisation with IRIS Explorer by Jeremy WALTON / The Numerical Algorithms Group Ltd.	11.00 PS PS SEMINAR SLC Luminosity : Limitations and Prospects by F. ZIMMERMANN / SLAC, U.S.A.		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (4/5) by T. NAKADA / CERN-PPE		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (5/5) by T. NAKADA / CERN-PPE		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (5/5) by T. NAKADA / CERN-PPE
11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (1/5) by T. NAKADA / CERN-PPE	11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (2/5) by T. NAKADA / CERN-PPE	11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (3/5) by T. NAKADA / CERN-PPE	11.00 TH THEORETICAL SEMINAR The universe as a vacuum defect in higher-dimensional space-time by Georgi DVALLI / CERN		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (4/5) by T. NAKADA / CERN-PPE		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (5/5) by T. NAKADA / CERN-PPE		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series CP Violation in the K and B Meson System (5/5) by T. NAKADA / CERN-PPE
13.30 > PRÉSENTATION TECHNIQUE Produits du groupe Swagelok® par Arbor V+F AG. <i>Bus, parking bât. 252</i>	14.00 LHC LABVIEW USERS MEETING News & presentation National Instruments and LV Users	15.00 > PRÉSENTATION TECHNIQUE Circuits intégrés durcis aux radiations par D. CZAJKOWSKI / Space Electronics Inc USA (rep. REP France) <i>Bât. 21/ -034</i>	14.00 TH THEORETICAL SEMINAR The universe as a vacuum defect in higher-dimensional space-time by Georgi DVALLI / CERN		16.00 LHC LHC TECHNICAL SEMINAR High precision current control for the LHC power converters by G. FERNQVIST and J.G. PETT / CERN-SL		14.00 IT* TECHNICAL PRESENTATION CARSPert (from IHS) by Nicola BOSCO / CERN/IT-CE & Nick LAMBING / IHS sales Techn. Fachbuch-Vertrieb AG, Biele (CH)		14.00 TH MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY Current and target fragmentation effects in semi-inclusive DIS by Daniel de FLORIAN / CERN
24.2	25.2	26.2	27.2	28.2					
	09.30 LHC PIMMS INFORMAL PRESENTATION AND DISCUSSION	09.30 LHC PIMMS INFORMAL PRESENTATION AND DISCUSSION	09.30 LHC PIMMS INFORMAL PRESENTATION AND DISCUSSION						
11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series State of the Art in Digital Audio-Video communications (1/5) by F. FLUCKIGER / CERN-IT	11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series State of the Art in Digital Audio-Video communications (2/5) by F. FLUCKIGER / CERN-IT	11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series State of the Art in Digital Audio-Video communications (3/5) by F. FLUCKIGER / CERN-IT	11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series State of the Art in Digital Audio-Video communications (4/5) by F. FLUCKIGER / CERN-IT		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series State of the Art in Digital Audio-Video communications (5/5) by F. FLUCKIGER / CERN-IT		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series State of the Art in Digital Audio-Video communications (5/5) by F. FLUCKIGER / CERN-IT		11.00 A ACADEMIC TRAINING Lecture series State of the Art in Digital Audio-Video communications (5/5) by F. FLUCKIGER / CERN-IT
16.30 A PPE SEMINAR New Approaches to Semileptonic B Decay and other Subjects from CLEO by Kenneth BLOOM / Cornell University, USA	14.00 A CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR Special seminar on physics results from the LEP run at 172 GeV by Marco PIERI / L3, Sachio KOMAMURA / OPAL, Glen COWAN / ALEPH & François RICHARD / DELPHI				16.00 SL SL SEMINAR RF Losses in Superconducting Niobium at 1.5 GHz by Pierre DARRIULAT / CERN				

A Auditorium / bldg 500
Amphithéâtre / bât. 500

TH Theory Conference Room / bldg 4
Salle Theorie / bât. 4

LHC LHC Auditorium / bldg 30, 7th floor
Amphithéâtre LHC / bât. 30, 7e étage

C Council Chamber / bldg 503
Salle du Conseil / bât. 503

PS Auditorium / bldg 6, 2-024
Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024

SL Auditorium - Prévesin / bldg 864, 1st fl.
Amphithéâtre SL - Prévesin / bât. 864, 1er ét.

E ECP Conference Room, bldg 13/2-005
Salle de conférence ECP, bât. 13/2-005

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

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

IT* IT Auditorium - bldg 31/3-004 & 5
Amphithéâtre IT - bât. 31/3-004 & 5
**Formerly CN*

> place as indicated
lieu selon indication

Deadline for insertion : **Tuesday 12.00 hrs**
Staff Association : bldg 64/R-002, tel. 72819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tel. 73475
e-mail : weekly_bulletin@cern.ch
staff_association@cern.ch
Dernier délai pour insertions : **mardi 12.00 h**
Association du Personnel : bât. 64/R-002, tel. 72819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tel. 73475