



CLUB DE RUGBY

Fin de la trêve pour le Rugby Club CERN.

La trêve hivernale se termine et le RCC doit commencer à se préparer pour la deuxième partie du championnat. Bien qu'ayant prouvé à plusieurs reprises lors des phases éliminatoires qu'il avait le niveau de la Nationale A (en dominant Avusy à deux reprises et Yverdon en Coupe par exemple), le RCC, devra se contenter cette année encore de la Ligue Nationale B pour ces phases finales. Les Bleus ne sont en effet pas parvenus à finir parmi les deux meilleurs seconds des quatre Poules en lice. On pourra toutefois rappeler à leur décharge que le tirage des Poules ne les avait pas favorisés en leur opposant les deux solides équipes françaises de Dôle et Montbéliard ainsi qu'Hermance, meilleure formation Suisse de ces dernières années. Ils se retrouvent donc avec le même objectif que l'an passé à la même époque, à savoir finir premier de leur Poule (E.H. Lausanne, Neuchâtel, Berne, Stade Lausanne et RC CERN), afin de pouvoir retourner jouer dans la cour des grands la saison prochaine. Pour cela, une seule solution: un entraînement sérieux et régulier dès jeudi 19h00 en tenue sur le terrain.

Prochain rendez-vous, samedi 22 février, 15h00 à St-Genis:

Match Amical: RC CERN - Sporting de Genève.

Ecole de Rugby:

Reprise des entraînements le mercredi 6 mars 1997 à 17h00.

Pour tout renseignement:

Ecole CERN: Henri Masseboeuf au 767 22 43

Ecole Meyrin: Jacques Morand au 767 22 49

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, 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.

RESTAURANTS					Fixed price main courses (lunch) week of 24 February				
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 24 février									
	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	No 2 – DSR Bldg. 504 – Meyrin Site	No 3 – Gén. de Rest. Bldg. 866 – Prévessin Site		
Lundi-vendredi Samedi Dimanche	Heures d'ouverture: 07h00 – 01h00 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 – 01h00 07h00 – 23h00 Medis served: 07h00 – 23h00 Prices (CHF): a) 7.40 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups Closed Medis served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 07h00 – 18h00 Closed Closed Medis served: 11h30–14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF		
Lundi	a) Cuisse de poulet aux poivrons et courgettes Riz blanc b) Émincé de porc aux champignons Nouillettes Petits pois	a) Nouillettes à l'indienne au poulet et sauce au curry - Salade verte b) Osso buco de porc au soja Pommes mousseline Petits pois aux oignons <i>MOULES ET FRITES</i>	a) Friture d'éperlans sauce poivrade b) Steak grillé Maître d'Hôtel Frites/Pommes vapeur Tomate grillée Choux de Bruxelles <i>TRIPES À LA MODE DE CAEN</i>	Monday	a) Chicken leg with sweet peppers & courgettes Rice b) Pork stew with mushrooms Noodles Peas	a) Indian-style pasta with chicken - Green salad b) Braised pork knuckle with soja Mashed potatoes Peas with onions <i>MUSSELS & FRENCH FRIED POTATOES</i>	a) Fish fritters with pepper sauce b) Grilled beef steak French fried potatoes Boiled potatoes Grilled tomato Brussels sprouts <i>CAEN-STYLE TRIPE</i>		
Mardi	a) Tendrons de veau braisé Cornettes Carottes b) Filet de merlan meunière Pommes nature Fenouil	a) Croquettes de cabillaud panées sauce aurore Salade verte b) Steak haché de bœuf bordelaise Riz au jasmin Tomate provençale <i>MOULES ET FRITES</i>	<i>DÉJEUNER À VENISE</i>	Tuesday	a) Braised tenderloin Pasta Carrots b) Fillet of whiting Boiled potatoes Fennel	a) Cod fritters with Aurore sauce Green salad b) Minced beef steak in red wine sauce - Jasmin rice Provence-style tomato <i>MUSSELS & FRENCH FRIED POTATOES</i>	<i>LUNCH IN VENICE</i>		
Mercredi	a) Boudin noir Pommes mousseline Pommes (fruits) b) Émincé de volaille à l'indienne Riz au curry Jardinière	a) Gratin d'endives au jambon - Salade verte b) Émincé de poulet aux champignons Pommes lyonnaises Fondue d'aubergine et tomate <i>MOULES ET FRITES</i>	a) Jambon au porto b) Goulash Semoule Légumes de couscous Côtes de bettes <i>FRITTO MISTO</i>	Wednesday	a) Black pudding (sausage) Mashed potatoes Apple purée b) Indian-style chicken Curried rice Diced vegetables	a) Baked chicory with ham in cream sauce Green salad b) Chicken with mushroom Lyon potatoes Aubergine & tomato stew	a) Ham in port sauce b) Goulash Couscous Couscous vegetables Swiss chard <i>MIXED FRIED FISH</i>		
Jeudi	a) Vol au vent "charcutière" Riz pilaf Tomate b) Steak de bœuf poêlé sauce aux échalotes Pommes frites Haricots verts	a) Hachis Parmentier de bœuf Salade verte b) Sauté d'agneau aux pousses de bambou Cappelliti au beurre Légumes chinois <i>MOULES ET FRITES</i>	a) Oeufs au plat au foie de volaille b) Poulet forestière Pommes fondantes Haricots verts Choux-fleurs <i>FILET DE PERCHE DU NIL AU BEURRE BLANC</i>	Thursday	a) Pork "Vol-au-vent" Rice with peas Tomato b) Beef steak with shallots French fried potatoes Green beans	a) Cottage pie Green salad b) Lamb stew with shoot bamboo Buttered pasta Chinese vegetables <i>MUSSELS & FRENCH FRIED POTATOES</i>	a) Fried eggs with chicken liver b) Chicken with mushrooms Boiled potatoes Green beans/Cauliflower <i>NILE PERCH FILLET IN BUTTER SAUCE</i>		
Vendredi	a) Brochette de chipolata de veau Spirettes Carottes-céleri b) Darné de cabillaud à la grenobloise Pommes nature Broccoli	a) Tortillas espagnole de pommes de terre, poivrons et sauce tomate Salade verte b) Filet de flétan braisé à l'estragon - Riz safrané Haricots verts au beurre	a) Steak haché œuf à cheval b) Filet de cabillaud pané Riz Petits pois à la française Jeunes carottes <i>TENDRONS DE VEAU À LA PROVENÇALE</i>	Friday	a) Veal sausage kebab Pasta Carrots & celeriac b) Grenoble-style slice of cod Boiled potatoes Broccoli	a) Spanish-style tortillas with potatoes, sweet peppers & tomato sauce Green salad b) Braised fillet of halibut in tarragon sauce Rice with saffron Buttered green beans	a) Minced beef steak with egg b) Breaded fillet of cod Rice/Peas/Carrots <i>PROVENÇAL-STYLE VEAL TENDERLOIN</i>		

Calendrier hebdomadaire

1997

Weekly Calendar

Lundi Monday	24.2	Mardi Tuesday	25.2	Mercredi Wednesday	26.2	Jeudi Thursday	27.2	Vendredi Friday	28.2
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 (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 / I3, Sachdo KOMAMITVA / OPAL, Glen COWAN / ALEPH & François RICHARD / DELPHI	14.00 TH THEORETICAL SEMINAR The mystery of cosmic gamma-ray bursts by Martin REES / Cambridge Univ.	16.00 SL SL SEMINAR RF Losses in Superconducting Niobium at 1.5 GHz by Pierre DARRULLAT / CERN	16.00 SL SL SEMINAR RF Losses in Superconducting Niobium at 1.5 GHz by Pierre DARRULLAT / CERN	16.00 SL SL SEMINAR RF Losses in Superconducting Niobium at 1.5 GHz by Pierre DARRULLAT / CERN	16.00 SL SL SEMINAR RF Losses in Superconducting Niobium at 1.5 GHz by Pierre DARRULLAT / CERN	16.00 SL SL SEMINAR RF Losses in Superconducting Niobium at 1.5 GHz by Pierre DARRULLAT / CERN	16.00 SL SL SEMINAR RF Losses in Superconducting Niobium at 1.5 GHz by Pierre DARRULLAT / CERN
3.3		4.3		5.3		6.3		7.3	
09.00 ➤	ESONE WORKSHOP PC Technology in Real-Time and Controls bldg 1601-009	10.00 IT* TECHNICAL PRESENTATION Mezzanines : IP Modules, PMCs, and Carriers by Chris THOMPSON / Director of Sales and Marketing, GreenSpring Computers				16.00 LHC LHC TECHNICAL SEMINAR Beam cleaning and cleaning insertions for the LHC by Bernard JEANNERET CERN-SL	14.15 LHC AC SEMINAR Information meeting on the Library Users Services by C. PETTENATI / CERN, AS-SI		

A Auditorium / bldg 500
Amphithéâtre / bât. 500

TH Theory Conference Room / bldg 4
Salle Théorie / 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

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

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

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

➤ place as indicated
lieu selon indication

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

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
Last day for insertion : mardi 12.00 h
Association du Personnel : bât. 64/R-002, tel. 72819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tel. 73475