

COOPERATIVES

AS-INTERFON (Bât. 563)

Heures d'ouverture: tous les jours de la semaine de 13h00 à 16h30.

Permanence technico-commerciale: mardi 1 août 1995 de 16h30 - 19h00 au Magasin Interfon, 649 route des Alpes à Moëns avec:

1. **ELM PRO-POSE**, pour fourniture ou fourniture et pose, en neuf ou rénovation de:

- fenêtres: bois, PVC, bois et alu,
- façades de placards coulissants en bois, miroir, ainsi qu'aménagements,
- parquets,
- portes de garages,
- clôtures,
- moustiquaires, stores.

2. **POURCHOUX** pour installation ou rénovation de **chauffage, sanitaire, zinguerie**. Du matériel de différentes marques vous sera proposé. Vous pourrez nous le commander avec réduction.

Voyages: nous vous offrons deux possibilités:

- CLIO, voyages culturels,
- LEMAN-VOYAGES, GEX VOYAGES: un grand choix de tour opérateur. Voyages à la carte, vols.

COOPIN (Bât. 563)

Heures d'ouverture: tous les jours de la semaine de 13h00 à 16h30.

A partir du 1er août et jusqu'au 30 septembre 1995:

Action Kodak

Mini-posters - Mini-prix - 18x25 cm ou 20x30 cm pour CHF 4.90 à partir de négatifs ou dias 135.

Self-service

Produits de nettoyage:

- lessives: Persil, Coral, Ariel, Génie, Woolite, etc.
- vitres: WEGA vitre claire,
- evier - lavabo: VIF
- salle de bains: M. Propre
- vaisselle: Palmolive liquide, etc.

Pour le soin de vos dents

- dentifrices: Binaca, Elmex, Detagard, un sourire éclatant avec le dentifrice Rembrand,
- spray buccal: Odol,
- solution dentaire: Odol dent 3 anti-plaque,
- brosses à dents, fil dentaire, cure-dents, etc.

Pour vos cheveux

- shampoing: Elsève, Neutrialia, Pantène, Neutrogena, etc.
- tonique capillaire: Pantène, Pro-V et Pétrole Hahn, soin reconstituant, concentré spécial pour les pointes, etc.

Toujours en stock

Savon, eau de toilette, after-shave, mousse à raser, déodorant, etc.

La protection totale contre les insectes "ULTRATHON" existe en crème ou en spray.

Gagnez du temps, pensez COOPIN.

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 31 juillet

Fixed price main courses (lunch) week of 31th July

	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 07h00 - 23h00 Repas servis: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prix (FS): a) 7.00 FS b) 8.30 FS	Heures d'ouverture: 06h30 - 18h00 11h30 - 14h00 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) 7.00 CHF b) 8.30 CHF	Opening times: 06h30 - 18h00 11h30 - 14h00 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) Filet de lingue Pommes nature Pois mange-tout b) Filet de cabillaud Carottes Cornettes	a) Fricadelle de boeuf forestière Riz pilaf Salade verte b) Poulet rôti Pommes frites Carottes à la crème <i>PIZZA - LA VRAIE</i>	a) Boulette de boeuf sauce tomate Haricots verts b) Cuisse de poulet grillée au barbecue Pommes mousseline Carottes	Monday	a) Fillet of ling (fish) Boiled potatoes Snow peas b) Fillet of cod Carrots Pasta	a) Minced beef meat with mushrooms sauce Pilaf Green salad b) Roast chicken French fries Carrots in cream <i>PIZZA - THE REAL ONE</i>	a) Meat balls in tomato sauce Green beans b) Barbecued leg of chicken Mashed potatoes Carrots
Mardi	a) Cordon bleu de poulet Riz pilaw Jardinière b) Filet de plie panée Mousseline de céleri Tomate	a) Filet de St Pierre meunière Pommes persillées Salade verte b) Sauté de porc aux légumes croquants Riz Thai Bouquets de broccoli <i>PIZZA - LA VRAIE</i>	a) Omelette au jambon Ratatouille b) Sauté de dinde au curry Pommes risolées Choux fleurs <i>ENTRECÔTE GRILLÉE</i>	Tuesday	a) Chicken 'Cordon Bleu' Rice Mixed vegetables b) Breaded fillet of plaice Mashed celeriac Tomato	a) John Dory fillet meunière Stewed potatoes with parsley Green salad b) Pork sauté with crispy vegetables Thai rice Broccoli <i>PIZZA - THE REAL ONE</i>	a) Ham omelette Ratatouille b) Curried turkey Sautéed potatoes Cauliflower <i>GRILLED SIRLOIN STEAK</i>
Mercredi	a) Cuisse de poulet sauce au curry Riz sauvage Choux fleurs Rôti de veau Polenta Haricots verts <i>GRATIN DE SAUMON</i>	a) Langue de boeuf ravigote Risi-bisi Salade verte b) Escalope de dinde viennoise Pommes sautées Tomate au four <i>PIZZA - LA VRAIE</i>	a) Émincé de boeuf à la créole Tomate provençale b) Steak de merlu sauce au pistou Riz Gratin de fenouil	Wednesday	a) Curried chicken leg Wild rice Cauliflower b) Roast veal Polenta (cornmeal) Green beans <i>BAKED SALMON WITH POTATOES</i>	a) Ox-tongue with ravigote sauce Risi-bisi Green salad b) Breaded escalope of turkey Fried potatoes Baked tomato <i>PIZZA - THE REAL ONE</i>	a) Creole sliced beef Tomato b) Hake steak with pistou sauce Rice Baked fennel
Jeudi	a) Épaule de porc rôtie Pommes mousseline Courgettes b) Escalope de porc panée Spaghettis-ratatouille <i>THON À LA PROVENCALE</i>	a) Raviolis gratinés Salade verte b) Gigot d'agneau rôti à la provençale Pommes boulangère Haricots verts à l'ail <i>PIZZA - LA VRAIE</i>	a) Frites de poulet Épinards b) Rôti de porc à l'Espagnole Macaronis Navets à la tomate	Thursday	a) Roast shoulder of pork Mashed potatoes Courgettes b) Breaded slice of pork Spaghetti Ratatouille	a) Raviolis au gratin Green salad b) Provençal roast leg of lamb Baked potatoes with onions Green beans with garlic <i>PIZZA - THE REAL ONE</i>	a) Chicken fingers Spinach b) Roast pork Spanish-style Macaroni Turnips in tomato sauce
Vendredi	a) Steak de veau haché Pommes frites Courgettes b) Brochette de poisson Pommes nature Brocolis	a) Croque-monsieur et ses crudités Salade verte b) Friture d'éperlan sauce tartare Pommes nature Épinards en branche <i>PIZZA - LA VRAIE</i>	a) Rissolette de veau Aubergines sautées b) Filets de perche sauce à l'oseille Pommes fondantes Macédoine de légumes <i>STEAK DE BOEUF À LA DEMANDE</i>	Friday	a) Minced veal steak French fried potatoes Courgettes b) Fish kebab Boiled potatoes Broccoli	a) Toasted ham and cheese sandwich garnished with salads b) Smelt fritters Stewed potatoes Buttered leaf-spinach <i>PIZZA - THE REAL ONE</i>	a) Veal rissole Aubergines b) Fillets of perch with sorrel sauce Potatoes Mixed vegetables <i>STEAK ON REQUEST</i>

Calendrier hebdomadaire

1995

Weekly Calendar

Lundi Monday 31.7		Mardi Tuesday 1.8		Mercredi Wednesday 2.8		Jeudi Thursday 3.8		Vendredi Friday 4.8	
A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES
09.00	Neural Computing (1/2) F. James	09.00	Neural Computing (2/2) F. Jame	09.00	Current Problems in Neutrino Physics (1/5) L. Di Lella	09.00	Current Problems in Neutrino Physics (2/5) L. Di Lella	09.00	Current Problems in Neutrino Physics (3/5) L. Di Lella
10.05	Particle Accelerators (4/5) J. Jowett	10.05	Particle Accelerators (5/5) J. Jowett	10.05	Student session	10.05	Off-line Computing from Raw Data to Physics Results (1/3) J. Knobloch	10.05	Off-line Computing from Raw Data to Physics Results (2/3) J. Knobloch
						11.10	Deep Inelastic Lepton Scattering (1/2) M.W. Krasny	11.10	Deep Inelastic Lepton Scattering (2/2) M.W. Krasny
				14.00 TH	THEORETICAL SEMINAR Second quantization of the Wilson loop by A.A. MIGDAL / Princeton University, USA University of Salford, Salford, UK			14.00 TH	MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY Two loop electroweak corrections to the r parameter, beyond the leading approximation by Kostas PHILIPIDES / New York University
						16.00 AT	AT SEMINAR Recent Developments in Magnetron Sputtering Systems by R.D. ARNELL / Research Institute for Design, Manufacture and Marketing, University of Salford, Salford, UK		
7.8		8.8		9.8		10.8		11.8	
A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES
09.00	Current Problems in Neutrino Physics (4/5) L. Di Lella	09.00	Current Problems in Neutrino Physics (5/5) L. Di Lella	09.00	Isolde Physics Overview (1/1) A. Richter	09.00	The Large Hadron Collider (1/1) L. Evans	11.10	A Cosmology Primer (2/3) A. Cohen
10.05	Off-line Computing from Raw Data to Physics Results (3/3) J. Knobloch	10.05	Trigger and Data Acquisition (1/3) Ph. Charpentier	10.05	LEAR Physics / A short Overview (1/1) R. Landua	10.05	Trigger and Data Acquisition (3/3) Ph. Charpentier		
11.10	Introduction to Supersymmetry (1/2) S. Dimopoulos	11.10	Introduction to Supersymmetry (2/2) S. Dimopoulos	11.10	Trigger and Data Acquisition (2/3) Ph. Charpentier	11.10	A Cosmology Primer (1/3) A. Cohen		

A Auditorium / bldg 500
Amphithéâtre / bât. 500

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

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

CN CN Auditorium - bldg 31/3-005
Amphithéâtre CN - bât. 31/3-005

Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs
Staff Association : bldg 64/R-002, tél. 2819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-030, tél. 3475
e-mail : weekly_bulletin@macmail
staff_association@macmail

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

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

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

➤ place as indicated
lieu selon indication

Dernier délai pour insertions : mardi 12.00 h
Association du Personnel : bât. 64/R-002, tél. 2819
Médias & Publications (DSU) : bât. 50/1-030, tél. 3475

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

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

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