

Restaurants Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du 7 septembre

Restaurant Concessionnaire	no 1 COOP	no 2 DSR	no 3 Générale de Restauration
Bât. / bldg Site	501 Meyrin	504 Meyrin	866 Prévessin
Prix	a) 6.30 FS b) 7.40 FS	a) 7.10 FS b) 8.10 FS	a) 19.60 FF b) 22.70 FF
Lundi Monday	a) Croustilles de merlan Pommes nature Tomate étuvée b) Sauté de bœuf Cornettes au beurre Haricots verts	a) Rôti de dindonneau aux champignons Pommes Maître d'Hôtel Salade verte b) Sauté de bœuf bourguignon Nouilles au beurre Carottes glacées	a) Oeufs durs à la florentine Épinards aux croûtons b) Steak de bœuf poêlé aux échalotes Pommes frites Carottes à la crème ENTRECÔTE GRILLÉE 29.00 FF
Mardi Tuesday	a) Sauté d'agneau aux petits légumes Riz blanc b) Pojarski de veau Pommes frites Petits pois	a) Émincé de foie de bœuf à la véritienne Riz pilaf Salade verte b) Rôti de porc à la moutarde Pommes boulangères Courgettes à la niçoise	a) Boulettes de bœuf sauce forestière Choux blancs aux lardons b) Steak de merlu sauce aux crevettes Riz aux petits pois Tomate provençale BRANDADE DE MORUE 19.60 FF
Mercredi Wednesday	a) Cuisse de poulet aux olives Spirettes au beurre Pois mangetout b) Côte de porc Pommes mousseline Broccoli	a) Steak haché d'agneau au poivre vert Pommes frites Salade verte b) Fricassée de canard aux pêches Spätzlis dorés Pois mangetout	a) Poitrine de veau farcie sauce aux pruneaux Courgettes gratinées b) Côte de porc à la savoyarde Nouilles au beurre Choux-fleurs à la vapeur SPAGHETTI CARBONARA 25.00 FF
Jeudi Thursday	JEÛNE GENEVOIS		a) Steak haché de bœuf Ratatouille de légumes b) Escalope de dinde cordon bleu Haricots blancs à la tomate Petits pois à la française QUENELLES DE VOLAILLE 19.60 FF
Vendredi Friday	a) Émincé de volaille aux champignons Riz pilaf Jardinière b) Darne de cabillaud Pommes nature Épinards en branches	RESTAURANT FERMÉ	a) Brochette de poisson panée sauce à la ciboulette Pommes de terre gratinées b) Coquelet grillé sauce au poivre vert Macédoine de légumes Haricots verts sautés à l'ail SAUCISSE FUMÉE AU VIN BLANC 25.00 FF

Heures
d'ouverture :

Restaurant no. 1
Lundi au vendredi :
de 07h00 à 01h00
Samedi et dimanche :
1. Cafétéria
de 07h00 à 23h00
2. Restaurant
de 11h30 à 14h00 et de
18h00 à 19h30

Restaurant no. 2
Lundi au vendredi :
de 06h30 à 18h00
Samedi :
de 11h00 à 14h00

Restaurant no. 3
Lundi au vendredi :
de 07h00 à 09h00
de 11h30 à 14h00

1992

Weekly Calendar

A	Auditorium / bldg 500 Amphithéâtre / bât. 500	TH	Theory Conference Room / bldg 4 Salle Théorie / bât. 4	AT	AT Auditorium / bldg 30, 7th floor Amphithéâtre AT / bât. 30, 7e étage	PS	PS Auditorium / bldg 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024	C	Council Chamber / bldg 503 Salle du Conseil / bât. 503	DG	6th Floor Conference Room, bldg 60 Salle de conférence du 6e étage, bât. 60	S	SL Auditorium - Préveessin / bldg 864, 1st fl. Amphithéâtre SL - Préveessin / bât. 864, 1er ét.	E	ECP Conference Room, bldg 13/2-005 Salle de conférence ECP, bât. 13/2-005	CN	CN Auditorium - bldg 31/3-005 Amphithéâtre CN - bât. 31/3-005	►	place as indicated lieu selon indication	Staff Association	bldg 64/7R-002, tel. 2819	Communications Section (DG)	bldg 50/1-030, tel. 3475	e-mail :	<i>weekly_bulletin@macmail</i> <i>stuff_association@macmail</i>	Dernier délai pour insertions :	Tuesday 12.00 hrs
----------	--	-----------	---	-----------	---	-----------	--	----------	---	-----------	--	----------	--	----------	--	-----------	--	----------	---	--------------------------	---------------------------	------------------------------------	--------------------------	-----------------	--	--	--------------------------