

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, calculatrices, horlogerie, bijouterie, photo, jouets, textile, jumelles, cassettes..

Nouveau à COOPIN

- Albums photo avec pochettes ou feuillets de rangement
- Mini-albums et albums photo divers
- Boîtes de rangement pour films APS

Toujours en stock

- Films KODAK, Advantix, Ektachrome Elite, Kodachrome, Gold, Royal Gold, etc
- Appareils photo KODAK jetables, CLASSIC, FLASH, PANORAMIC

Droguerie "pour homme"

Mousse à raser et after shave Gillette, Williams, Palmolive, Nivea, Acqua Velva, Denim

NOUVEAUTE LIERAC

Diopti-mascara extra volume yeux sensibles+ gamme LIERAC complète

ACTIONS

- Chocolat Milka 100grs à 1.30 CHF.- et 1.45 CHF.-
- TOBLERONE 100grs - blanc et noir 1.45 CHF.- et toujours notre choix habituel de chocolat



(Bât. 563)

Marché VOYAGES avec SUNTUR-MOLE

Au départ de Genève essentiellement, vous avez à des conditions préférentielles :

- plus de 200 destinations par avion
- des circuits, des séjours, des croisières avec les principaux Tours Opérateurs
- carte privilège-ski
- et de bonnes affaires dont des voyages en autocar, par exemple à la foire de la Saint-Ours à Aoste le 31 janvier (135 FF).

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 19 janvier					Fixed price main courses (lunch) week of 19 January					
	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. 866 – Site Préveressin		Bldg. 501 – Meyrin Site	Bldg. 504 – Meyrin Site	Bldg. 866 – Préveressin 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 - 01h00 07h00 - 23h00 07h00 - 23h00 Medis served: 11h30-14h00 18h00-20h00 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) Fricandeau braisé Cornettes Carottes Vichy b) Filet de grenadier Riz au safran Broccoli ASSIETTE CHAUDE DE FRUITS DE MER	a) Fricassée de foie de porc aux champignons Pâtes-Salade verte b) Émincé de poulet à la citronnelle - Riz pilaf Baby carottes TOUS LES JOURS BAMI-GORENG	a) Chipolatas b) Blanquette de dinde Tagliatelle Gratin de choux-fleurs Ratatouille	Monday	a) Stuffed beef roll Pasta Vichy carrots b) Fillet of rattail (fish) Rice with saffron Broccoli SEA-FOOD DISH	a) Fricasséed pork liver with mushrooms Pasta - Green salad b) Chicken with lemon grass sauce Pilaf rice - Baby carrots EVERY DAY BAMI-GORENG	a) Small sausages b) Turkey stew Tagliatelle Baked cauliflower Ratatouille			
Mardi	a) Sauté d'agneau Riz Tomate provençale b) Escalope de porc panée Pommes frites Jardinière de légumes MOULES	a) Filet de flétan sauce Choron Riz créole Salade verte b) Rôti de porc au romarin Pommes rissolées Tomate aux herbes	a) Beignet de merlu b) Bœuf bourguignon Gratin de pommes de terre Haricots beurres Carottes nouvelles	Tuesday	a) Lamb stew Rice Provençal-style tomato b) Breaded slice of pork French fried potatoes Diced vegetables MUSSELS	a) Fillet of halibut with Choron sauce Creole rice Green salad b) Roast pork with rosemary Sautéed potatoes Tomato with fine herbs	a) Fish fritters b) Beef stew with red wine sauce Baked sliced potatoes in cream sauce Yellow beans Carrots			
Mercredi	a) Saucisson au vin rouge Pommes boulangères Petits pois b) Brochette de volaille Riz sauvage Ratatouille COUSCOUS	a) Risotto au poulet et crevettes roses Salade verte b) Cuisse de lapin à la moutarde Polenta Choux-fleurs persillés	a) Brandade de poisson b) Rôti de porc sauce charcutière Pâtes Jardinière de légumes Choux de Bruxelles	Wednesday	a) Sausage with red wine sauce Baked sliced potatoes Peas b) Chicken kebab Wild rice - Ratatouille COUSCOUS WITH MEAT & VEGETABLES	a) Rice with chicken & pink shrimps Green salad b) Leg of rabbit with mustard sauce Polenta (cornmeal) Parsley cauliflower	a) Salt fish "Brandade" b) Roast pork Pasta Diced vegetables Brussels sprouts			
Jeudi	a) Anneaux de calamars sauce piquante Riz - Salade verte b) Rôti de veau Gratin de pâtes Haricots verts POULET À LA GENEVOISE	a) Croque-Monsieur garni Pâtes au basilic Salade verte b) Poulet rôti Pommes sautées Petits pois à la française	a) Boulettes de bœuf aux poivrons b) Sauté d'agneau au paprika Semoule Légumes orientaux Petits pois à la française	Thursday	a) Squid in spicy sauce Rice Green salad b) Roast veal Baked pasta Green beans GENEVA-STYLE CHICKEN	a) Garnished ham & cheese on toast Pasta with basil Green salad b) Roast chicken Sautéed potatoes Peas with lettuce	a) Beef meat balls with sweet peppers b) Lamb stew with paprika Couscous Couscous vegetables Peas with lettuce			
Vendredi	a) Cordon bleu de poulet Spirettes Gratin de choux-fleurs b) Filet de truite rose Courgettes Pommes nature TATIN DE CANARD	a) Chili con carne Pommes vapeur Salade verte b) Escalope de saumon à l'oseille Riz safrané Haricots verts au beurre	a) Oeufs à la florentine b) Sauté de porc aux olives Riz Épinards à la crème Navets FILET DE LIEU AU SAFRAN	Friday	a) Breaded slice of chicken "Cordon bleu" Pasta Baked cauliflower b) Fillet of pink trout Courgettes Boiled potatoes DUCK IN PUFF PASTRY	a) Chili con carne Boiled potatoes Green salad b) Slice of salmon with sorrel sauce Rice with saffron Buttered green beans	a) Eggs with spinach b) Pork stew with olives Rice Creamed spinach Turnips FILLET OF COAL-FISH WITH SAFFRON			

Calendrier hebdomadaire

1998

Weekly Calendar

Lundi Monday	Mardi Tuesday	Mercredi Wednesday	Jeudi Thursday	Vendredi Friday
19.1	20.1	21.1	22.1	23.1
11.00 DETECTOR SEMINAR CdTe & CdZnTe spectrometers for X-rays and Gamma-rays by Arlie RUZIN / Technion Haifa & CERN Conference Room, bld. 132-005	09.00 A SPS AND PS EXPERIMENTS COMMITTEE Open session	11.00 PS PS SEMINAR Progress Towards the Next Linear Collider by Ronald RUTH / SLAC, USA	14.00 TH THEORETICAL SEMINAR Patterns of spontaneous chiral symmetry breaking in the large Nc limit of QCD-like theories by Eduardo DE RAFAEL / CNRS, Luminy, Marseille	10.00 IT IT TRAINING TUTORIAL Introduction toaaate; Corel Draw et Corel PhotoPaint by Alberto PACE / CERN-IT
	16.30 A CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR Search for Neutrino Oscillations with the NOMAD Detector by Achim CEISER / CERN-PPE		14.00 TH THURSDAY SEMINAR Baryon number violation at T >> 100 GeV by G. MOORE / McGill University	
			14.15 LHC SEMINAIRE PROJET LHC L'état d'avancement du projet LHC par Lyndon EVANS / Chef du projet LHC	
			16.00 A CERN COLLOQUIUM Psychophysics of Musical Consonance (With Demonstration Experiments) by H.G. DOSCH and H.J. SPECHT / University of Heidelberg	
26.1	27.1	28.1	29.1	30.1
	09.00 PRÉSENTATION TECHNIQUE Soudage par ultrasons des métaux et polymères par J. AUTHEMAN, P. SANCHEZ & G. PEYRARD / FTI-Mecasonic bdt. 181			10.00 IT IT TRAINING TUTORIAL Introduction to JavaScript by Rui Paulo DA SILVA LEITE / CERN-IT

A Auditorium / bld. 500
Amphithéâtre / bdt. 500

TH Theory Conference Room / bld. 4
Salle Théorie / Bdt. 4

LHC LHC Auditorium / bld. 30, 7th floor
Amphithéâtre LHC / bdt. 30, 7e étage

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

PS PS Auditorium / bld. 6, 2-024
Amphithéâtre PS / bdt. 6, 2-024

DC 6th Floor Conference Room, bld. 60
Salle de conférence du 6e étage, bdt. 60

IT IT Auditorium - bld. 31/3-004 & 5
Amphithéâtre IT - bdt. 31/3-004 & 5

Deadline for insertion : **Tuesday 12.00 hrs**
Staff Association : bld. 64/R-002, tel. 72819
Media & Publications (DSU) : bld. 510/R-014, tel. 73475
e-mail : weekly_bulletin@cern.ch
Dernier délai pour insertions : **mercredi 12.00 h**
Association du Personnel : bdt. 64/R-002, tel. 72819
Media & Publications (DSU) : bdt. 510/R-014, tel. 73475