

COOPÉRATIVES

INTERFON (Bât. 563)

Marché électro-ménager

Avec Isnard, Zone artisanale et industrielle, 01630 St-Genis-Pouilly, nous vous proposons l'électro-ménager des marques suivantes; AEG, Scholtès, Ariston, De Dietrich, Fagor, Vedette, Thomson, Liebert, Electrolux, Thermor, Arthur Martin, Brandt, dans la limite des produits présentés dans leur catalogue.

Vous bénéficiez d'une remise significative sur les prix public et de deux possibilités de livraison:

- enlèvement du matériel dans l'une des agences de St-Genis ou Annecy, livraison à domicile sur rendez-vous par transporteur avec supplément de 80 FRF TTC.

COOPIN (Bât. 563)

Rayons: parfumerie, droguerie, photo, alimentation, vin, tabac, calculatrices, horlogerie, bijouterie, jouets, textile, jumelles, cassettes

Fête des Mères

Choix de foulards, pochettes de toilette, eaux de toilette, montres, etc.

Self-service

- Chocolat: 4 plaques de 100 g, Lindor lait, noisette et noir 6.95 CHF. En action chocolat suisse Snack nuts 260 g 6.- CHF.
- Café Trottet moulu ou en grain: Viennois, Mélange italien et Mocca Luxe.
- Nescafé Gold espresso all'italiana et Gold de Luxe.
- Choix de biscuits anglais Paterson's et biscuits salés pour apéritif.

ACTIONS

Braun valable jusqu'au 31 mai

Le vieux contre le neuf. Échangez votre rasoir électrique fatiguée, peu importe la marque, contre un rasoir Braun Ultra speed.

En plus du rabais Coopin, vous économiserez 40.- CHF.

Kodak jusqu'au 29 mai

Développement photos "Advanced Photos". Gratuit, un 2e jeu de toutes vos photos APS.

Heures d'ouverture du magasin:

du lundi au vendredi

de 13h00 à 16h30

tél. 782 07 70

RESTAURANTS										
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 17 mai					Fixed price main courses (lunch) week of 17 May					
	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) 7.50 FS b) 8.80 FS	Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 Fermé sauf groupes Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FS): a) 8.80 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) 7.50 CHF b) 8.80 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 8.80 CHF	Opening times: 07h00 – 18h00 Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF			
Lundi	a) Croustilles de poisson sauce tartare 2 garnitures b) Rôti de porc aux pommes 2 garnitures TOUTE LA SEMAINE SENTEURS DE PROVENCE TOUS LES JOURS GRILLADES	a) Gratin de pâtes au jambon et légumes Riz blanc - Petits pois b) Brochette d'agneau poêlée Pommes sautées Tomate au cumin TOUS LES JOURS PIZZA	a) Steak de merlu pané b) Palette de porc à la diabla Riz Macédoine de légumes Épinards au beurre TOUS LES JOURS GRILLADES ET PIZZA	Monday	a) Fish fritters with tartare sauce 2 garnishes b) Roast pork with apples 2 garnishes ALL THE WEEK PROVENÇAL FLAVOURS EVERY DAY GRILL	a) Baked pasta with ham & vegetables Rice - Peas b) Lamb kebab Sautéed potatoes Tomato with cumin EVERY DAY PIZZA	a) Breaded fillet of whiting b) Deviled shoulder of pork Rice Diced vegetables Buttered spinach EVERY DAY GRILL & PIZZA			
Mardi	a) Émincé de dinde au coriandre frais 2 garnitures b) Sauté d'agneau primeur 2 garnitures	a) Filet de carrelet au cumin et tomate Riz pilaf Poisirons et maïs b) Escalope de porc à la milanaise Spaghetti Fenouil sauté	JOURNÉE BARBECUE	Tuesday	a) Sliced turkey with fresh coriander 2 garnishes b) Sautéed lamb 2 garnishes	a) Fillet of brill with tomato & cumin Pilaf rice Sweet peppers & Corn b) Milanese-style slice of pork Spaghetti Sautéed fennel	BARBECUE DAY			
Mercredi	a) Shublig grillée Salade de pomme de terre Haricots verts b) Veau vapeur et ses légumes sauce au Yoghourt Pommes nature	a) Rôti à la tomate, mozzarella et salami Poireaux étuvés b) Rôti de veau braisé à l'estragon Pommes risolées Épinards en branches	a) Quiche lorraine b) Filet de veau à la provençale Tagliatelle Ratatouille niçoise Fenouil braisé	Wednesday	a) Grilled Swiss sausage Potato salad Green beans b) Veal with vegetables with yoghourt sauce Boiled potatoes	a) Swiss hash brown potatoes with tomato, mozzarella & Italian sausage Boiled leeks b) Roast veal with tarragon Sautéed potatoes Spinach	a) Egg & bacon quiche b) Provençal-style veal fillet Tagliatelle Nice-style ratatouille Braised fennel			
Jeudi	a) Cordon bleu de poulet Pommes en dés Jardinière de légumes b) Émincé de bœuf aux champignons Cornettes Pois mangetout	a) Saucisse de porc à rôtir Riz aux légumes Broccoli b) Cordon bleu Pommes lyonnaises Carottes Vichy GRILLADES EN TERRASSE	a) Côte de porc grillée b) Sauté d'agneau primeur Semoule Légumes orientaux Petits pois	Thursday	a) Chicken "Cordon bleu" Sautéed potatoes Diced vegetables b) Sliced beef with mushrooms Pasta Snow peas	a) Roast pork sausage Rice with vegetables Broccoli b) Breaded slice "Cordon bleu" Vichy carrots Potatoes with onions	a) Grilled pork chop b) Sautéed lamb Couscous Couscous vegetables Peas			
Vendredi	a) Steak d'agneau haché sauce aux oignons Riz sauvage b) Filet de St-Pierre sauce bercy Pommes nature	a) Cuisse de poulet mariné Riz à la tomate Choux-fleurs gratinés b) Filet de St-Pierre au thym Pommes vapeur Courgettes au four	a) Rôti de bœuf b) Filet de cabillaud à l'oseille Purée mousseline Poireaux Carottes Clamard	Friday	a) Minced lamb steak with onion sauce Wild rice b) Fillet of John Dory with bercy sauce Boiled potatoes	a) Leg of chicken Tomatoed rice Baked cauliflower with cheese b) Fillet of John-Dory with thyme - Boiled potatoes Baked courgettes	a) Roast beef b) Cod fillet with sorrel Mashed potatoes Leeks Clamard-style carrots			

Calendrier hebdomadaire

1999

Weekly Calendar

Lundi Monday	Mardi Tuesday	Mercredi Wednesday	Jeudi Thursday	Vendredi Friday
10.5	11.5	12.5	13.5	14.5
11.00 A ACADEMIC TRAINING Physics at HERA (1/3) by T. DOYLE / Univ. Glasgow	11.00 A ACADEMIC TRAINING Physics at HERA (2/3) by T. DOYLE / Univ. Glasgow	11.00 A ACADEMIC TRAINING Physics at HERA (3/3) by T. DOYLE / Univ. Glasgow		
14.00 TH COSMOLOGY WORKSHOP Lambda-term in the Universe - discovering a new physical interaction by A.A. STAROBINSKY / Landau Institute, Moscow	14.00 IT IT INFORMATICS TUTORIAL Introduction à Corel Draw et à Corel Photopaint par Alberto PACE / CERN-IT	11.00 PS PS SEMINAR Accelerator Mass Spectrometry - a Versatile Tool for the Measurement of Long-lived Radionuclides by W. KUTSCHERA / VERA Laboratory, University of Vienna	Ascension	
		14.00 TH THEORETICAL SEMINAR Colour Superconductivity in QCD at high density by Mark ALFORD / M.I.T.	Ascension	
17.5	18.5	19.5	20.5	21.5
BELGIUM AT CERN 99				
09.00 C HEAVY ION THEORY	09.00 C HEAVY ION THEORY	09.00 C HEAVY ION THEORY	09.00 C HEAVY ION THEORY	09.00 TH CERN HEAVY ION FORUM 1) The QCD phase diagram, event-by- event fluctuations and flow by Edward SITURYAK / SUNY Stony Brook 2) Particle densities in central Pb+Pb collisions at the LHC Conference Room 40-52-A01
11.00 A ACADEMIC TRAINING Basic Processes and Trends in Gaseous Detectors by F. SAULI / CERN-EP	11.00 A ACADEMIC TRAINING Basic Processes and Trends in Gaseous Detectors by F. SAULI / CERN-EP	11.00 A ACADEMIC TRAINING Basic Processes and Trends in Gaseous Detectors by F. SAULI / CERN-EP	11.00 A ACADEMIC TRAINING Basic Processes and Trends in Gaseous Detectors by F. SAULI / CERN-EP	14.00 TH MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY The decay $K \rightarrow \pi^+ \nu$ in left-right symmetric extensions of the Standard Model by U. NIERSTE / Fermilab
16.30 A CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR Superheavy elements by Yuri OGANESESIAN / JINR, Dubna, Russia	14.00 TH THEORETICAL SEMINAR Quark masses, unitarity triangle and CP violation in the Standard Model by Guido MARTINELLI / Roma 1, La Sapienza, Roma	14.00 TH THURSDAY SEMINAR Large rescaling of the Higgs condensate: theoretical motivations and lattice results by M. CONSOLI / Univ. of Catania	16.00 SL SL SEMINAR The LHC Dynamic Aperture by Jean-Pierre KOUTCHOUK / CERN	
24.5	25.5	26.5	27.5	28.5
Lundi de Pentecôte Whitsuntide	10.00 TH CERN HEAVY ION FORUM QCD in extreme conditions: chiral symmetry and the phase diagram by Frank WILCZEK / Institute for Advanced Study, Princeton		09.00 COMMITTEE LARGE HADRON COLLIDER PRESENTATION TECHNIQUE Connexions sans vis, par M. A. ZINCG 14.00 TECHNICAL PRESENTATION Low Level Instruments and PC- Measurement products CERN COLLOQUIUM Getting its from BITS	10.00 TH CERN HEAVY ION FORUM QCD at finite baryon density by Frank WILCZEK / Institute for Advanced Study, Princeton

A Auditorium / bld 500
Amphithéâtre / bdt 500

IT IT Auditorium - bldg 31/3-004 & 5
Amphithéâtre IT - bdt 31/3-004 & 5

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

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

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

TH Theory Conference Room / bldg 4
Salle Theorie / bdt 4

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

PS PS Auditorium / bldg 6, 2-024
Amphithéâtre PS / bdt 6, 2-024

➤ place as indicated
lieu selon indication

Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs
Dernier délai pour insertions : mardi 12.00 h

Media & Publications (AS) : bldg 510/R-014, tel. 73475
Media & Publications (AS) : bdt 510/R-014, tel. 73475
e-mail : jeanine.Mellin@cern.ch

Staff Association : bldg 64/R-002, tel. 72819
Association du Personnel : bdt 64/R-002, tel. 72819
e-mail : Staff.Bulletin@cern.ch