

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 7 juillet

Fixed price main courses (lunch) week of 7 July

No 1 - COOP		No 2 - DSR	No 3 - Gén. de Rest.			
Bât. 501 - Site Meyrin		Bât. 504 - Site Meyrin	Bât. 866 - Site Prévessin			
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 c) 7.40 FS	Heures d'ouverture: 06h30 - 18h00 Fermé sauf groupes Fermé Repas servis: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prix (FS): a) 7.40 FS b) 8.70 FS c) 7.40 FS	Heures d'ouverture: 07h00 - 18h00 Fermé Fermé Repas servis: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prix (FF): a) 21.50 FF b) 25.00 FF c) 21.50 FF			
				Monday-Friday Saturday Sunday		
Lundi		Monday	Monday	No 1 - COOP	No 2 - DSR	No 3 - Gén. de Rest.
a) Cou de porc rôti au romarin Cornettes Carottes baby b) Escalope de cabillaud Pommes nature Haricots verts		a) Riz cantonais au jambon, omelette et petits pois Salade verte b) Rôti de lapin à la fleur de thym - Tagliatelle Carottes Vichy <i>CHAQUE JOUR GRILLADES SUR LA TERRASSE</i>	a) Brochette de poisson b) Sauté de volaille au curry Sennouille Ratatouille Gratin de poireaux <i>ANDOUILLE DE VIRE</i>	Bldg. 501 - Meyrin Site	Bldg. 504 - Meyrin Site	Bldg. 866 - Prévessin Site
a) Steak d'agneau haché Pommes boulangères Pois mangetout b) Rôti de veau Polenta Pois mangetout		a) Sticks de poisson panés sauce tartare Riz créole Salade verte b) Cuisse de poulet rôtie au four sauce provençale Pommes frites Haricots verts à l'ail	a) Galette de sarrasin complète b) Émincé de bœuf au paprika Riz Spaghetti de courgettes Épinards hachés <i>FILET DE LIEU RÔTI</i>	Opening times: 07h00 - 01h00 07h00 - 23h00 07h00 - 23h00 Meals served: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prices (CHF): a) 7.40 CHF b) 8.70 CHF c) 7.40 CHF	Opening times: 06h30 - 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF c) 7.60 CHF	Opening times: 07h00 - 18h00 Closed Closed Meals served: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF c) 21.50 FRF
Mardi		Tuesday	Tuesday	No 1 - COOP	No 2 - DSR	No 3 - Gén. de Rest.
a) Sauté de foie de volaille au paprika Spirettes Salsifis b) Filet de St-Pierre à l'oseille Riz pilaf Ratatouille		a) Minced lamb steak Baked sliced potatoes Snow peas b) Roast veal Polenta (cornmeal) Snow peas	a) Fish fingers with tartar sauce Creole-style rice Green salad b) Roast leg of chicken with provençal-style sauce French fried potatoes Green beans with garlic	a) Neck of pork with rosenmary Pasta Baby carrots b) Slice of cod Boiled potatoes Green beans	a) Rice with ham, omelet & peas Green salad b) Roast rabbit with thyme sauce - Tagliatelle Vichy carrots <i>EVERY DAY GRILLED MEAT ON TERRACE</i>	a) Fish kebab b) Curried chicken Couscous Ratatouille Baked leeks <i>FRENCH SAUSAGE</i>
Mercredi		Wednesday	Wednesday	No 1 - COOP	No 2 - DSR	No 3 - Gén. de Rest.
a) Sauté de foie de volaille au paprika Spirettes Salsifis b) Filet de St-Pierre à l'oseille Riz pilaf Ratatouille		a) Sautéed chicken liver with paprika Pasta Salsify b) Fillet of John Dory with sorrel Pilaf rice Ratatouille	a) Spaghetti with tomato or indian sauce Green salad b) Braised veal knuckle with sweet pepper sauce Sautéed potatoes Mixed vegetables	a) St-Gall sausage Potatoes & green beans salads b) Fillet of whiting Boiled potatoes Spinach	a) Sliced veal kidneys with red wine sauce Buttered pasta Green salad b) Lamb stew with diced vegetables - Baked sliced potatoes in cream sauce Swiss chard	a) Fricassée chicken liver with fine herbs b) Beef stew with carrots Polenta (cornmeal) Sliced cabbage Carrots <i>BORDEAUX-STYLE SLICE OF TUNA</i>
Jeudi		Thursday	Thursday	No 1 - COOP	No 2 - DSR	No 3 - Gén. de Rest.
a) Langue de bœuf aux câpres Cornettes Jardinière de légumes b) Émincé de porc à la moutarde Spätzli Broccoli		a) Beef tongue with capers Pasta Diced vegetables b) Pork stew with mustard Swiss potato pasta Broccoli	a) Sautéed chicken liver with paprika Pasta Salsify b) Fillet of John Dory with sorrel Pilaf rice Ratatouille	a) St-Gall sausage Potatoes & green beans salads b) Fillet of whiting Boiled potatoes Spinach	a) Sliced veal kidneys with red wine sauce Buttered pasta Green salad b) Lamb stew with diced vegetables - Baked sliced potatoes in cream sauce Swiss chard	a) Fricassée chicken liver with fine herbs b) Beef stew with carrots Polenta (cornmeal) Sliced cabbage Carrots <i>BORDEAUX-STYLE SLICE OF TUNA</i>
Vendredi		Friday	Friday	No 1 - COOP	No 2 - DSR	No 3 - Gén. de Rest.
a) Stühlig de St-Gall Salade de pommes de terre Salade de haricots verts b) Filet de merlan Pommes nature Épinards en branches		a) Fricassée de foie de volaille aux herbes b) Bœuf braisé aux carottes Polenta Émincé de choux Carottes <i>ESCALOPE DE THON À LA BORDELAISE</i>	a) Sautéed chicken liver with paprika Pasta Salsify b) Fillet of John Dory with sorrel Pilaf rice Ratatouille	a) St-Gall sausage Potatoes & green beans salads b) Fillet of whiting Boiled potatoes Spinach	a) Sliced veal kidneys with red wine sauce Buttered pasta Green salad b) Lamb stew with diced vegetables - Baked sliced potatoes in cream sauce Swiss chard	a) Fricassée chicken liver with fine herbs b) Beef stew with carrots Polenta (cornmeal) Sliced cabbage Carrots <i>BORDEAUX-STYLE SLICE OF TUNA</i>