

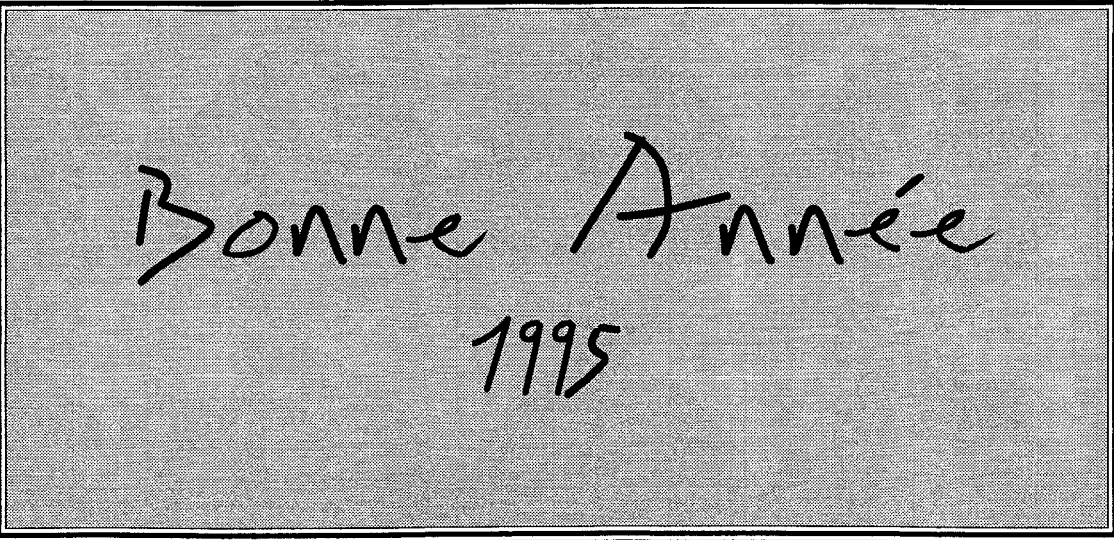
Restaurants Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du 19 décembre

Restaurant Concessionnaire	no 1 COOP	no 2 DSR	no 3 Générale de Restauration
Bât. / bldg Site	501 Meyrin	504 Meyrin	866 Prévessin
Heures d'ouverture / Opening times			
Lu.-vendr./Mon.-Frid. Sam. / Sat. Dim. / Sun.	07h00 - 01h00 07h00 - 23h00 07h00 - 23h00	06h30 - 18h00 11h30 - 14h00 fermé/closed	07h00 - 18h00 fermé/closed fermé/closed
Repas servis/ Meals served	11h30 - 14h00 18h00 - 20h00	11h30 - 14h00	11h30 - 14h00
Prix	a) 6.60 FS b) 7.80 FS	a) 7.10 FS b) 8.10 FS	a) 20.50 FF b) 23.80 FF
Lundi Monday	a) Jambon chaud et ses deux garnitures b) Sauté de bœuf et ses deux garnitures	a) Feuilleté de rognon de porc à la graine de moutarde Riz pilaf Salade verte b) Dinde rôtie Pommes frites Gratin de poireaux	a) Gratin de pâtes aux deux jambons Haricots verts à la vapeur b) Steak de bœuf aux échalotes Pommes frites Carottes à la crème
Mardi Tuesday	a) Steak d'agneau et ses deux garnitures b) Côte de porc sauce charcutière et ses deux garnitures	a) Filet de St-Pierre sur son lit de fenouil Pommes persillées Salade verte b) Sauté de porc à la niçoise Gnocchi au beurre Gratin de courgettes	a) Oeufs brouillés aux fines herbes fraîches Épinards à l'ail b) Cordon bleu sauce tomate Torsades au beurre Tomates au four ENTRECÔTE GRILLÉE 30.00 FF
Mercredi Wednesday	a) Cordon bleu de poulet et ses deux garnitures b) Tendrons de veau braisés et leur deux garnitures	a) Chicken nuggets Pommes rissolées Salade verte b) Bœuf bourguignon Nouilles au beurre Carottes et navets glacés	a) Steak haché de bœuf sauce bordelaise Petits pois à la française b) Blanquette de saumonette Riz Salsifis sautés au beurre
Jeudi Thursday	Le restaurant no 1 COOP Le restaurant no 2 DSR et le restaurant no 3 Générale de restauration vous souhaitent un		
Vendredi Friday			

Restaurants Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du 2 janvier

Restaurant Concessionnaire	no 1 COOP	no 2 DSR	no 3 Générale de Restauration
Bât. / bldg Site	501 Meyrin	504 Meyrin	866 Prévessin
Heures d'ouverture / Opening times			
Lu.-vendr./Mon.-Frid.	07h00 - 01h00	06h30 - 18h00	07h00 - 18h00
Sam. / Sat.	07h00 - 23h00	11h30 - 14h00	fermé/closed
Dim. / Sun.	07h00 - 23h00	fermé/closed	fermé/closed
Repas servis/ Meals served	11h30 - 14h00 18h00 - 20h00	11h30 - 14h00	11h30 - 14h00
Prix	a) 6.60 FS b) 7.80 FS	a) 7.10 FS b) 8.10 FS	a) 20.50 FF b) 23.80 FF
Lundi Monday			
Mardi Tuesday			
Mercredi Wednesday	a) Escalope de poulet cordon bleu et ses deux garnitures b) Émincé de porc au curry et ses deux garnitures	a) Endives au jambon gratinées Pommes rissolées Salade verte b) Pojarski de veau smirtaine Pâtes à l'ancienne Jardinière de légumes	a) Omelette roulée aux champignons Ratatouille de légumes b) 1/2 coquelet grillé à l'américaine Pommes mousseline Choux de Bruxelles
Jeudi Thursday	a) Épaule de porc rôtie et ses deux garnitures b) Sauté de bœuf et ses deux garnitures	a) Fricadelle de bœuf forestière Pommes purées Salade verte b) Carré de porc en croûte Rösti Choux blancs étuvés	a) Boulettes de bœuf aux oignons Haricots verts b) Côte de veau à la crème Riz Épinards ENTRECÔTE GRILLÉE 30.00 FF
Vendredi Friday	a) Steak de bœuf haché et ses deux garnitures b) Darne de cabillaud et ses deux garnitures	a) Poule au pot sauce suprême Riz pilaf Salade verte b) Filet de flétan à la basquaise Pommes persillées Courgettes au beurre	a) Tranches de poisson panées sauce rémoulade Gratin de courgettes b) Steak de bœuf grillé Pommes persillées Tomate provençale

Restaurants

Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du 9 janvier

Restaurant Concessionnaire	no 1 COOP	no 2 DSR	no 3 Générale de Restauration
Bât. / bldg Site	501 Meyrin	504 Meyrin	866 Prévessin
Heures d'ouverture / Opening times			
Lu.-vendr./Mon.-Frid.	07h00 - 01h00	06h30 - 18h00	07h00 - 18h00
Sam. / Sat.	07h00 - 23h00	11h30 - 14h00	fermé/closed
Dim. / Sun.	07h00 - 23h00	fermé/closed	fermé/closed
Repas servis/ Meals served	11h30 - 14h00 18h00 - 20h00	11h30 - 14h00	11h30 - 14h00
Prix	a) 6.60 FS b) 7.80 FS	a) 7.10 FS b) 8.10 FS	a) 20.50 FF b) 23.80 FF
Lundi Monday	a) Saucisse de veau Pommes frites Pois mange-tout b) Bœuf bourguignon Cornettes Choux-fleurs	a) Vienne en cage Pommes risolées Salade verte b) Palette de porc piquée à l'ail Gratin de cornettes Haricots verts au beurre	a) Jambon blanc sauce au madère Tomate au four b) Rôti de bœuf saignant Pommes mousseline Haricots verts <i>SAUCISSES FUMÉES 26.00 FF</i>
Mardi Tuesday	a) Langue de veau Pommes boulangères Carottes b) Émincé de porc au curry Riz sauvage Petits pois	a) Quenelles de brochet sauce Nantua Riz créole Salade verte b) Escalope de dinde viennoise Pommes frites Carottes Vichy	a) Oeufs durs à la florentine Épinards b) Petit salé Lentilles aux lardons Endives braisées <i>ENTRECÔTE GRILLÉE 30.00 FF</i>
Mercredi Wednesday	a) Émincé de volaille Nouillettes Jardinière b) Steak de bœuf haché Pommes en dés Haricots verts	a) Boulettes de bœuf à la tunisienne Semoule Légumes de couscous b) Fricassée de lapin à la moutarde Pommes mousseline Choux rouge braisés	a) Florentine de veau sauce forestière Gratin de choux-fleurs b) Poulet grillé Coquillettes Carottes Vichy <i>LASAGNE AU FOUR</i>
Jeudi Thursday	a) Sauté d'agneau Flageolets Carottes et céleri b) Poulet rôti Pommes mousseline Broccoli	a) Lasagne gratinées Salade verte b) Poitrine de veau rôtie à la sauge Pommes lyonnaises Bouquets de brocoli	a) Émincé de porc aux olives Petits pois b) Steak de bœuf Pommes frites Blettes au jus <i>MOULES MARINIÈRES 28.00 FF</i>
Vendredi Friday	a) Endives au jambon Riz blanc b) Truite au bleu Pommes nature Épinards	a) Poulet sauté à la basquaise Risotto Salade verte b) Darne de cabillaud meunière Pommes nature Épinards à la crème	a) Rognons de porc à la crème Macédoine de légumes b) Filet de merlan à l'oseille Riz coloré Gratin de choux-fleurs

Calendrier hebdomadaire

1994

Weekly Calendar

Lundi Monday	19.12	Mardi Tuesday	20.12	Mercredi Wednesday	21.12	Jeudi Thursday	22.12	Vendredi Friday	23.12
11.00 A	REUNION AVEC L'ENSEMBLE DU PERSONNEL (en français) + Transmission : C, S, AT, CN & PS					Joyeux Noël... Happy Christmas...			
12.00 A	GENERAL STAFF MEETING (in English) + Transmission : C, S, AT, CN & PS								
14.30 CN	PRESENTATION DE EDH								
1995									
	2.1		3.1		4.1		5.1		6.1
... et Bonne Année! ... and Happy New Year!									
	9.1		10.1		11.1		12.1		13.1
11.00 A	ACADEMIC TRAINING Detector Applications in Medicine and Biology (1/5) by A. DEL GUERRA / Univ. of Ferrara, Italy	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Detector Applications in Medicine and Biology (2/5) by A. DEL GUERRA / Univ. of Ferrara, Italy	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Detector Applications in Medicine and Biology (3/5) by A. DEL GUERRA / Univ. of Ferrara, Italy	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Detector Applications in Medicine and Biology (4/5) by A. DEL GUERRA / Univ. of Ferrara, Italy	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Detector Applications in Medicine and Biology (5/5) by A. DEL GUERRA / Univ. of Ferrara, Italy
	16.1		17.1		18.1		19.1		20.1
		16.30 A	CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR A new light on the Solar neutrinos problem. by M. CRIBIER / DAPNIA/SPP, CEN Saclay			09.00 A	LARGE HADRON COLLIDER COMMITTEE	11.00 S	SL SEMINAR Three Turn Commissioning of CERN by A. Hutton / CERN, U.S.A

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, tel. 2819
Media & Publications (DSU) : bldg. 50/1-030, tel. 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

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

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