COOPERATIVES

COOPIN (Bât. 563)

Service développement photo. Dès à présent, 2 formules pour vous rendre encore plus service !

Formule self-service
Pour vous éviter une attente au comptoir, vous pouvez maintenant commander vos travaux photo en self-service. Des pochettes spéciales sont à votre disposition et vous bénéficiez des mêmes prestations et de la même qualité KODAK.

Formule au comptoir
Bien sûr, nous maintenons notre service au comptoir pour les clients désireux de rester fidèles à l'ancienne formule. Dans ce cas, nous vous remplissons les formulaires. Ce service reste en place pour les travaux spéciaux (reportage, agrandissements divers...).

Dans les deux cas, nous sommes à votre disposition pour vous aider et vous conseiller.

HI-FI. en stock, mini-chaines INNO-HIT et PHILIPS avec platine disque et cassettes, tunner, hauts-parleurs à prix intéressants.

PHOTO. En stock, les nouveaux films KODAK EKTAR 125 et 25 de haute définition avec un grain plus fin. Ideal en cas de photo à agrandir.

AS-INTERFON (Bât. 563)

Electro-ménager. Quelques unes des marques proposées : BRANDT, BRAUN, BOSCH, CALOR, DE DIETRICH, HOOVER, LIEBHEER, MIELE, MOULINEX, ROSIERES, ROWENTA, SCHOLTES, SEB, SIEMENS, THOMSON.

Permanence technico-commerciale du 3ème mardi, le 15 août, annulée par suite de vacances.

Pinaud-Girard Cadet à Sergy. Des prix spéciaux sur les produits les plus demandés et améliorations des conditions pour les cuisines.

CREDIT SOCIAL DES FONCTIONNAIRES

Prochaine permanence du Crédit Social des Fonctionnaires :

vendredi 18 Août 1989 de 14h.00 à 16h.00
Salle d'Entretien de l'Association du Personnel
Bât.64 - R-002

Pour prendre rendez-vous, ✆2819.

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

SEMAINE DU 14 AU 18 AOUT

Restaurant	no. 1	no. 2	no. 3
bât. / bldg Site	501 Meyrin (CH)	504 Meyrin (CH)	866 Prévessin (F)
Concessionnaire	COOP	MIGROS	Générale de Restauration
Prix	a) 5.50 FS b) 6.50 FS	a) 5.90 FS b) 6.80 FS	a) 17.80 FF b) 20.70 FF
Lundi/ Monday	Filets de merlan en friture Pommes allumettes Tomate grillée ****** Fricassée de porc au vin rouge Pommes mousseline	*a)Filets de cabilaud Provençale Riz Créole au safran Salade cabus-batavia ou épinards branches b)Osso-bucco à l'Italienne Spaghetti al dente au basilic Pois mangetout étuvés*	a) Emincé de foie de volaille à la lyonnaise Mousseline de carottes fraîches b) Steak haché de boeuf avec oeuf au plat Sauce ketchup Fenouil braisé au vin d'Alsace ou Salade verte RAVIOLIS AU JAMBON 17,80 FF
Mardi/ Tuesday	Jambon paysan pané Haricots verts Pommes rôties ****** Brochette de poulet Spaghettis Sce tomate et parmesan Salade verte	*a)Fricassée de porc aux pousses de soja Pâtes au beurre Salade de batavia et chicorée rouge ou courgettes au naturel b)Epaule de boeuf à l'Anglaise Haricots verts à l'étuvée Röstis en triangle*	a) Fricassée de Poulet au curry Riz pilaff aux petits légumes b) Côte de Porc panée Citron Garniture de légumes verts de saison Lentilles vertes aux petits lardons
Mercredi/ Wednesday	Steack de boeuf haché Ketchup Nouillettes au beurre Courgettes et poivrons ****** Plie panée Sce citron Pommes allumettes Tomate au four	*a)Steack hâché de boeuf grillé Sce poivre Pommes frites Salade de saison ou Jardinière de légumes b)Jambon à l'os sauce madère Gratin Dauphinois Carottes fines herbes*	a) Piperade d'Oeufs durs Pomme frite ou Salade verte b) Steak de Boeuf grillé au feu de bois Tomates à la provençale Epinards hachés aux croutons ENTRECOTE GRILLEE AU FEU DE BOIS et LEGUMES 35,00 FF
Jeudi/ Thursday	Oeufs au plat à la Mexicaine Salade ******* Cuisse de Lapin au romarin Semoule de maïs Petits pois	*a)Poulet au curry Riz pilaf Salade cabus-frisée ou tomate à l'étuvée b)Dés de boeuf à la Hongroise Polenta au parmesan Choux de Bruxelles Paysanne*	a) Croque monsieur de Jambon supérieur Salade verte ou Aubergines à la tomate b) Tranche de gigot de Mouton grillée au feu de bois Haricots blancs aux oignons
Vendredi/ Friday	Emincé de foie de porc en sauce brune et champignons Riz créole Salade verte ******* Darne de cabillaud Côte et vert de blettes Pommes Anglaise	*a)Filets de plie sauce à l'oseille Salade cabus et chicorée ou colraves au gratin b)Côtelette de porc aux câpres et champi. Spattzlis dorés Petits pois et carottes*	a) Pièce de Boeuf rôtie au gros sel Courgettes sautées à l'ail b) Limande meunière Jus de citron Pomme de terre vapeur Haricots verts SAUMON POCHE AU MUSCADET et SA GARNITURE 30,00 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 20h30

Samedi :
de 11h00 à 14h00

Restaurant No3

Lundi au vendredi :
de 07.00 à 09.00 h
de 11.30 à 14.00 h et de 18.00 à 20.00 h
(Restauration midi et soir)

CALENDRIER HEBDOMADAIRE 1989 WEEKLY CALENDAR

LUNDI MONDAY 14.8	MARDI TUESDAY 15.8	MERCREDI WEDNESDAY 16.8	JEUDI THURSDAY 17.8	VENDREDI FRIDAY 18.8
(A) 09:00 **SUMMER STUDENT LECTURES** Status of CP violation – theory and experiment (1) by M. Calvetti 10:30 Event recognition and reconstruction in large detectors by A. Norton	(A) 09:00 **SUMMER STUDENT LECTURES** Status of CP violation – theory and experiment (2) by M. Calvetti	(A) 09:00 **SUMMER STUDENT LECTURES** Student Session 14:00 (Th) **THEORETICAL SEMINAR** Chern-Simons and conformal field theories by A.V. RAMALLO / CERN	(A) 09:00 **SUMMER STUDENT LECTURES** Ultrarelativistic ion beams and the quest of the quark-gluon plasma (1) by P. Sonderegger	(A) 09:00 **SUMMER STUDENT LECTURES** Ultrarelativistic ion beams and the quest of the quark-gluon plasma (2) by P. Sonderegger
21.8	**22.8**	**23.8**	**24.8**	**25.8**
(A) 09:00 **SUMMER STUDENT LECTURES** High energy neutrino astronomy and astrophysics (1) by P. Grieder 10:30 High energy neutrino astronomy and astrophysics (2) by P. Grieder 16:30 (A) **EP SEMINAR** Evidence indicating that meson and baryon formation are controlled by phase space and a linear confining quark potential by C.D. BUCHANAN / CERN	(A) 10:30 **SUMMER STUDENT LECTURES** Self-reproducing universe by A. Linde	(A) 09:00 **SUMMER STUDENT LECTURES** Course Review		

(A) Amphithéâtre/bât. Auditorium/bldg. 500

(C) Salle du Conseil/bât. Council Chamber/bldg. 503

(Th) Salle Théorie/bât. Theory lecture room/bldg. 4

(L) Amphithéâtre LEP/bât. 30-7e ét. LEP Auditorium/bldg. 30-7th fl.

(PS) Amphithéâtre PS/bât. 6, 2–024 PS Auditorium/bldg. 6, 2–024

(DG) Sixth Floor Conference Room / Salle de conférence du 6e ét. ADM bldg. / bât. ADM (60)

(S) SPS Auditorium - Prévessin / bldg 864, 1st fl. / Amphithéâtre SPS - Prévessin / bât. 864, 1er ét.

(DD) DD Auditorium / Amphithéâtre DD bldg. 31–3rd fl. / bât. 31–3e ét.

▶ lieu selon indication / place as indicated

(EF) EF Conference Room / Salle de conférence EF bldg. 13, 2–005 / bât. 13, 2–005

Deadline for insertions : **Tuesday 12.00 hours**
Staff Association : bldg 64, R-002, tel. 2819
Publications Section (AG) : bldg 60, 4-004, tel. 3475

Dernier délai pour insertions : **mardi 12.00 heures**
Association du Personnel : bât. 64, R-002, tél. 2819
Section Publications (AG) : bât. 60, 4-004, tél. 3475