

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture: tous les jours de la semaine de 13h00 à 16h30.

ATTENTION

Le portail "voitures" sera fermé à partir du lundi 4 septembre 1995 pour raison de sécurité du site.

Temporairement, vous serez donc obligés de stationner votre voiture sur les stationnements interne ou externe les plus proches (sans gêner le passage par les barrières magnétiques) et d'utiliser uniquement le passage piétons derrière la guérite.

Nous vous remercions pour votre compréhension et espérons pouvoir vous accueillir bientôt dans de meilleures conditions.

CASIO

Pensez à la rentrée scolaire en profitant de notre choix de calculatrices scientifiques.

Calculatrices graphiques à partir de Frs 116,80 pour le nouveau modèle de poche Fx 7300G.

Gamme complète jusqu'à la calculatrice graphique couleur CFX 9800G.

Egalement TI 85 graphique et HP 48G et HP 48GX.

Nouveauté HP 38G.

ANTI MOUSTIQUE

Appareil électronique à modulation de fréquence silencieux (développé en Suisse). Inoffensif pour l'être humain et les animaux. Ne se jette pas; il suffit de changer la pile après environ 1 an d'utilisation.

Gagnez du temps, pensez COOPIN.

AS-INTERFON

(Bât. 563)

Heures d'ouverture: tous les jours de la semaine de 13h00 à 16h30.

MARCHE ELECTROMENAGER

Nous vous rappelons 3 possibilités :

- MIELE : pris au magasin ou livré et installé chez vous. La garantie est assurée par un dépanneur local et d'ici peu le COMPTOIR DES FERS aura un dépôt à Saint-Genis.
- CHEVILLARD à Saint-Jean-de-Gonville; le matériel peut être pris sur place, livré, livré-installé. Garantie par Chevillard pour Bosch, Brandt, De Dietrich, Hoover, Scholtès, Thomson.
- PRIMADIS à Annemasse où le matériel peut être pris sur place, livré, livré-installé. Garantie par PRIMADIS pour les marques suivantes : Blanco, Eram, Frigidaire, Laden, Liebherr, Magic Chef, Matfort, Robby, Neff, Robby, Sauter, Scholtès, Siemens



Classical

August 26th, 16h00

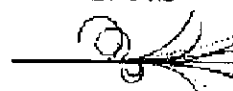
Restaurant 3
terrace

Prévessin site

Jazz

digital

M.C.S



Evening Lectures Series

TUESDAY 5 SEPTEMBER 1995, at 8.30 pm

Main Auditorium

WHERE IN THE UNIVERSE ARE WE ?

Historic and Scientific perspectives



Presented by Philip STOTT

This presentation looks at the changing world view of science, religion and philosophy from the ideas of Ptolemy and the ancients, through the ideas of Copernicus and Galileo, Kepler and Newton, Maxwell and Einstein to ideas popularly held today.

The presentation examines some neglected gems in the progress of science, including intriguing ideas from Tycho Brahe and Ruggiero Boskovich; some rarely mentioned experiments by Sagnac, Dufour and Prunier, Michelson and Gale as well as well known experiments by Airey, Fresnel, Michelson and Morely; and some well-known scientific "proofs" which seem to be no proofs at all.

The consequences for science, philosophy and religion are shown to be potentially drastic, raising the possible need for major revision in all three fields of thinking.

This slide presentation, which takes just over 60 minutes, is bound to challenge some of the audience's most cherished ideas and theories, and is almost certain to make them think again about some things which had been taken as established truth.

Philip Stott was born in England in 1943. He studied Civil Engineering at Manchester University where he obtained B.Sc. with Honours and M.Sc. degrees.

He lectured in Civil Engineering at Universities in Nigeria and South Africa for six years. Throughout this period he was involved in research into the analysis of geometrically non-linear structures. In this connection he was awarded the Henry Adams Award for a paper in the Proceedings of the Institute of Civil Engineers in London in 1967.

After leaving Wits University he joined an Engineering Consulting firm in Bloemfontein and worked on various projects in South Africa and in Lesotho. In the late 1970's he spent three years doing part-time post graduate work in applied mathematics at the University of the Orange Free State. This work was in the field of analysis of non-linear systems.

He has more recently worked on the design and construction of the largest auditorium in South Africa, and while involved with this project he became interested in the basic assumptions underlying modern scientific thinking. For several years he has been lecturing on the effect of these basic assumptions in the fields of Biology, Geology, Geophysics and Astronomy at universities, colleges and other institutions. He has frequently addressed universities, conferences and special interest groups abroad, particularly in France, Germany, Switzerland, England, Belgium, the Netherlands and Russia.

He is the author of the book "Vital Questions" and other writings which have been published in several languages.

The lecture will be given in English

Open to the public

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 14 août

Fixed price main courses (lunch) week of 14th August

	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) 7.00 FS b) 8.30 FS	Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 Fermé 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 Meals served: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prices (CHF): a) 7.00 CHF b) 8.30 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 07h00 – 18h00 Closed Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Filet de merlan Pommes nature Tomato b) Sauté de porc Pommes mousseline Haricots verts	a) Tête de veau ravigote Pommes nature Salade verte b) Cordon bleu de volaille Pommes frites Ratatouille PIZZA "LA VRAIE"	a) Florentine de veau Épinards b) Steak de bœuf Pommes frites Tomato au four	Monday	a) Fillet of whiting Boiled potatoes Tomato b) Pork stew Mashed potatoes Green beans	a) Calf's head ravigote sauce – Boiled potatoes Green salad b) Breaded chicken escalope stuffed with ham and cheese – French fries Provençal vegetables stew PIZZA "THE REAL ONE"	a) Sliced veal with spinach b) Beef steak French fried potatoes Baked tomato
Mardi	a) Escalope cordon bleu Spirettes Carottes b) Truite meunière Pommes nature Broccoli	a) Filet de merlan sur lit de fenouil Pommes fondantes Salade verte b) Escalopine de porc au marsala Pâtes au beurre Gratin de poireaux PIZZA "LA VRAIE"	a) Brochette de dinde au paprika Ratatouille b) Langue de bœuf sauce Orly Pommes mousseline Carottes	Tuesday	a) "Cordon Bleu" slice Spiral noodles Carrots b) Trout in butter sauce Boiled potatoes Broccoli	a) Whiting fillet of fennels bed – Fondant potatoes Green salad b) Fried escalope of pork with marsala sauce Buttered pasta Leeks au gratin PIZZA "THE REAL ONE"	a) Turkey kebab with paprika Ratatouille b) Ox tongue in Orly style sauce Mashed potatoes Carrots
Mercredi	a) Émincé de volaille Riz blanc Choux-fleurs b) Épaule de porc rôtie Gratin de pommes de terre Épinards DARNE DE SAUMON	a) Boulettes de bœuf à la pékinoise Riz Thai – Salade verte b) Cuisse de poulet grand- mère Rösti croquettes Courgettes sautées PIZZA "LA VRAIE"	a) Croustade de fruits de mer Riz créole b) Choix de saucisses grillées au barbecue Lentilles Haricots verts	Wednesday	a) Sliced chicken Rice Cauliflower b) Roast shoulder of pork Baked sliced potatoes Spinach GRILLED SLICE OF SALMON	a) Pekinese beef meat balls Thai rice Green salad b) Chicken leg garnished with bacon, mushrooms and croûtons Croquettes potatoes Fried zucchini PIZZA "THE REAL ONE"	a) Crusty sea-food Creole style rice b) Choice of grilled sausages Lentils Green beans
Jéudi	a) Filet de St-Pierre Riz pilaf Courgettes b) Estouffade de bœuf Cornettes Jardinière de légumes	a) Lasagne gratinées Salade verte b) Épaule d'agneau rôtie au gorgonzola Haricots blancs mijotés Carottes à la ciboulette PIZZA "LA VRAIE"	a) Oeufs au plat aux lardons Flageolets b) Côte de veau à la crème Coquillettes Blettes au jus	Thursday	a) Fillet of John Dory Rice Courgettes b) Beef stew Pasta Mixed vegetables	a) Lasagne au gratin Green salad b) Roast shoulder of lamb with gorgonzola sauce White beans Carrots with chives PIZZA "THE REAL ONE"	a) Eggs and bacon White beans b) Veal chop in cream sauce Pasta shells Swiss chard
Vendredi	a) Steak d'agneau haché Gratin de pâtes Petits pois b) Filet de flétan Riz sauvage Courgettes	a) Vol-au-vent sauce financière Riz pilaf – Salade verte b) Truite farcie aux petits légumes Pommes à l'anglaise Épinards en branches PIZZA "LA VRAIE"	a) Fricassée de foie de volaille au cognac Gratin de choux-fleurs b) Brochette de poisson sauce créole Riz Macédoine de légumes	Friday	a) Minced lamb steak Baked pasta Peas b) Fillet of halibut Wild rice Courgettes	a) Vol-au-vent financial style Pilaf – Green salad b) Trout stuffed with vegetables Stewed potatoes Buttered leaf-spinach PIZZA "THE REAL ONE"	a) Fricasséed chicken liver with cognac sauce Baked cauliflower b) Fish kebab with creole style sauce Rice Diced vegetables

Calendrier hebdomadaire

1995

Weekly Calendar

[illegible]

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

PS PS Auditorium / bldg 6, 2-024
Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024

S SL Auditorium – Prévessin / bldg 864, 1st fl.
Amphithéâtre SL – Prévessin / bât. 864, 1er ét.

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, tél. 2819
Médias & Publications (DSU) : bât. 50/1-030, tél. 3475