

COLLECTE A LONG TERME

FOLAMA Jouets

Nous souhaitons joindre nos remerciements à ceux, chaleureux, de nos amis Burkinabés. Ils ont reçu les 16 cartons de jeux avec un immense plaisir et nous ont fait part de leur infinie gratitude.

A bientôt dans de nouvelles aventures Folamatiques !

Cécile Salze et Martine Lafage-Ribert pour l'équipe de Folama.

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture du magasin:
du lundi au vendredi de 13h00 à 16h30
tel : 72864 – 73637
fax : 782 07 70

Rayons: parfumerie, droguerie, alimentation vin, tabac, calculatrice, horlogerie, bijouterie, photo, jouet, textile, jumelles, cassettes...

NOUVEAUTE

Boîtes de chocolat

- TOBLERONE pralinés 200grs
- LINDT mini-bâtons au kirsch 120grs
- NESTLE Femina 89grs

ACTION LINDT

Napolitains	250grs	6.30 CHF.-
	500grs	12.80 CHF.-

ACTION KODAK

du 15 octobre au 30 novembre 1997

Poster Service KODAK Premier d'après dias ou négatifs couleur

Format:	20x30	4.90 CHF.-
	30x45	12.90 CHF.-
	50x75	19.90 CHF.-

ACTION sur cafés TROTTET

mélange Italien moulu et Mocca Luxe moulu

Textile

Chaussettes DIM pour homme

Collants GIPSY et mi-bas EDEN pour femme

Parfumerie

Collection complète LIERAC

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 20 octobre

Fixed price main courses (lunch) week of 20 October

	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) 7.40 FS b) 8.70 FS	Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 Fermé sauf groupes 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) 7.40 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups 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) Jambonneau aux lentilles Pommes nature b) Sauté de porc aux poivrons Graies de couscous Zucchini	a) Gratin de poireaux au jambon et fromage Salade verte b) Émincé de poulet au curry - Riz aux poivrons Épinards en branches <i>TOUS LES JOURS STAND DE RÖSTI</i>	a) Boulettes de bœuf aux poivrons b) Escalope de dinde Nouilles au beurre Ratatouille niçoise Navets <i>FILET DE LOUP SAUCE BERCY</i>	Monday	a) Pork knuckle of ham with lentils Boiled potatoes b) Pork stew with sweet peppers Couscous Courgettes	a) Baked leeks with ham & cheese Green salad b) Curried chicken Rice with sweet peppers Spinach <i>EVERY DAY SWISS HASH BROWN POTATOES</i>	a) Meat balls with sweet peppers b) Slice of turkey Buttered pasta Nice-style ratatouille Turnips <i>FILLET OF BASS IN BERCY SAUCE</i>
Mardi	a) Cuisse de poulet sauce au curry Riz sauvage Épinards b) Sauté de bœuf aux champignons Cornettes - Carottes <i>GRATIN DE SAUMON</i>	a) Escalope de poisson panée à la noix de coco Salade verte b) Sauté de cheval à la provençale Pommes rissolées Tomate aux herbes	a) Tartiflette savoyarde b) Filet de cabillaud Pommes vapeur Carottes Vichy Salade verte	Tuesday	a) Leg of chicken with curried sauce Wild rice Spinach b) Beef stew with mush- rooms Pasta - Carrots <i>BAKED SALMON</i>	a) Breaded slice of fish with coconut Green salad b) Provençal-style horse stew Sautéed potatoes Tomato with fine herbs	a) Savoy-style tartiflette b) Fillet of cod Boiled potatoes Vichy carrots Green salad
Mercredi	a) Sauté d'agneau Jardinière de légumes Flageolets b) Filet de merlan meunière Pommes nature Fenouil	a) Duo de pommes de terre farcis aux légumes et à la viande Salade verte b) Poulet rôti au four Gratin de pâtes Haricots verts à l'ail	a) Filet de cabillaud meunière b) Quiche lorraine maison Pommes frites Épinards Brisures de choux-fleurs <i>BAVETTE À L'ÉCHALOTE</i>	Wednesday	a) Lamb stew Diced vegetables White beans b) Fillet of whiting Boiled potatoes Fennel	a) Potatoes stuffed with meat & vegetables Green salad b) Roast chicken Baked pasta Green beans with garlic	a) Fillet of cod b) Egg & bacon quiche French fried potatoes Spinach Cauliflower florets <i>SIRLOIN STEAK WITH SHALLOTS</i>
Jeudi	a) Bande au jambon et champignons Pommes en dés Tomate b) Émincé de volaille au paprika Riz pilaf Pois mangetout	a) Nouillettes à l'indienne au poulet et curry Salade verte b) Rôti de lapin aux pruneaux Riz pilaf Petits pois	a) Foie de veau b) Poulet rôti Pommes purée Courgettes Haricots verts <i>FILET DE FLÉTAN</i>	Thursday	a) Ham with mushrooms Sautéed potatoes Tomato b) Chicken with paprika Pilaf rice Snow peas	a) Indian-style curried pasta with chicken Green salad b) Roast rabbit with prunes Pilaf rice Peas	a) Veal liver b) Roast chicken Mashed potatoes Courgettes Green beans <i>FILLET OF HALIBUT</i>
Vendredi	a) Paupiette de bœuf Pommes mousseline Choux-fleurs b) Filet de truite rose aux amandes Pommes nature Zucchini	a) Chili con carne Salade verte b) Filet de St-Pierre rôti au gamay Pommes vapeur Mousse de carottes	a) Omelette aux lardons b) Calamars à l'américaine Gratin de poireaux Riz Carottes <i>SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS</i>	Friday	a) Stuffed beef roll Mashed potatoes Cauliflower b) Fillet of pink trout with almonds Boiled potatoes Courgettes	a) Chili con carne Green salad b) Roast fillet of John Dory with gamay sauce Boiled potatoes Mashed carrots	a) Omelet with bacon b) American-style squid Baked leeks Rice Carrots <i>CHICKEN WITH MUSHROOMS</i>

Calendrier hebdomadaire

1997

Weekly Calendar

Lundi Monday 20.10		Mardi Tuesday 21.10		Mercredi Wednesday 22.10		Jeudi Thursday 23.10		Vendredi Friday 24.10	
		11.00 C	LHCb COMPUTING BOARD (LCB) Open Session					10.00 IT*	IT TRAINING TUTORIAL The CERN Mail Service: Overview and Recommendations by Arnaud TADDEI / CERN-IT
14.00 TH	COSMOLOGY MEETING Gravitational microlensing by Philippe JETZER / PSI & Universität Zürich	14.00 TH	"TUESDAY WORKSHOP" Extended-object solutions in supergravity theories -Part II by Kellogg STELLE / CERN and Imperial College, London			14.00 TH	"TUESDAY WORKSHOP" Unstable systems in relativistic Quantum Field Theory by Massimo TESTA / CERN-TH and Roma I	14.00 TH	MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY Higher order QCD corrections to $\sigma(e^+e^- \rightarrow \text{hadrons})$ and $\Gamma(H \rightarrow \text{hadrons})$ by Matthias STEINHAUSER / MPI Munich
16.00 TH	"TUESDAY WORKSHOP" Extended-object solutions in supergravity theories - Part I by Kellogg STELLE / CERN and Imperial College, London	16.30 A	CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR Quark mass generation and flavour mixing by Harald FRITZSCH / CERN & University of Munich	16.00 IT*	COMPUTING SEMINAR Gigabit Networking - Yesterday, Today and Tomorrow by B. SEGAL / IT	16.00 SL	SL SEMINAR The CLASSIC project and its Use by F.C. ISELIN / CERN-SL		
27.10		28.10		29.10		30.10		31.10	
16.30 A	PPE SEMINAR The measurement of $\Gamma_{b\bar{b}}/\Gamma_{\text{had}}$ from DELPHI by Gary BARKER / CERN-PPE	09.00 A	SPS AND PS EXPERIMENTS COMMITTEE Open session			09.00 IT*	TECHNICAL PRESENTATION MAXIM Integrated Circuits by U. ESCHMANN / MAXIM Integrated Products USA (rep. Lee AG Zurich) bld. 2/I-034	10.00 IT*	IT TRAINING TUTORIAL Introduction to HTML: Language and CERN Recommendations by Artur DA SILVA ROCHA / CERN-IT
		10.00 IT*	TECHNICAL PRESENTATION SUN MICROSYSTEMS UltraComputing Announcements by Rene WALPEN & Jean-Luc BOCQUET / SUN Switzerland			09.00 IT*	PRÉSENTATION TECHNIQUE Moteurs et technique d'entraînements par R. MAUER / TH. ZÜRRER AG (CH) Bât. 13/3-005	10.00 A	LHCc ELECTRONICS BOARD Open session
		14.00 IT*	IT TRAINING TUTORIAL Introduction to Java by Nicole CREMEL / CERN-IT					16.00 SL	SL SEMINAR 3-D Simulation of Collective Effects in LEP by Andreas WAGNER / CERN
		16.30 A	CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR Supersymmetry — what? why? when? by Gordon KANE / University of Michigan						

A Auditorium / bld. 500
Amphithéâtre / bât. 500

TH Theory Conference Room / bld. 4
Salle Théorie / bât. 4

LHC LHC Auditorium / bld. 30, 7th floor
Amphithéâtre LHC / bât. 30, 7e étage

C Council Chamber / bld. 503
Salle du Conseil / bât. 503

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

DG 6th Floor Conference Room, bld. 60
Salle de conférence du 6e étage, bât. 60

M Microcosm Conference Room, bld. 33/R-09
Salle de Conférence Microcosm, bât. 33/R-09

SL SL Auditorium - Prévessin / bld. 864, 1st fl.
Amphithéâtre SL - Prévessin / bât. 864, 1er ét.

IT* IT Auditorium - bld. 31/3-004 & 5
Amphithéâtre IT - bât. 31/3-004 & 5
* Formerly CN

➤ place as indicated
lieu selon indication

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

Deadline for insertion: Tuesday 12.00 hrs
Staff Association: bld. 64/R-002, tel. 72819
Media & Publications (DSU): bld. 510/R-014, tel. 73475
e-mail: weekly_bulletin@macmail
staff_association@macmail

Dernier délai pour insertions: mardi 12.00 h
Association du Personnel: bât. 64/R-002, tél. 72819
Media & Publications (DSU): bât. 510/R-014, tel. 73475