

MEMBRES DE L'ASSOCIATION — UTILISEZ VOTRE GUIDE D'ACHATS!

L'Espace Thermal à Evian-les-Bains offre un rabais de 10% sur plusieurs de ses programmes de mise en forme (voir l'annonce dans votre Guide d'Achat, page 187). Si cette offre vous intéresse, adressez-vous au Secrétariat de l'Association, bâtiment 64 R-10, tél. 74224/72819 qui tient à votre disposition des brochures détaillées.

STAFF ASSOCIATION MEMBERS — USE YOUR SHOPPING GUIDE!

L'Espace Thermal in Evian-les-Bains offers a rebate of 10% on several fitness programs (see advertisement on page 187 in your Shopping Guide). For more information please contact the Staff Association Secretariat, building 64, R-010, tel. 74224/72819 where you will find fully detailed brochures.

COOPÉRATIVES



(Bât. 563)

L'ÉVASION AVEC CLIO

En compagnie de nos conférenciers spécialistes, nous vous convions à de fabuleux voyages pour découvrir l'univers varié de notre monde.

ALBANIE — EPIRE

10 jours (1er au 10 octobre)
accompagné par Pierre Cabanes,
professeur d'histoire de l'Antiquité

YÉMEN

12 jours (7 au 18 octobre)
8 jours (28 octobre au 4 novembre)

PRAGUE ET LA BOHÈME

6 jours (1er au 6 octobre)
(22 au 27 octobre)

ISTANBUL BYZANTINE ET OTTOMANE

8 jours (27 octobre au 3 novembre)

LE STROMBOLI ET LES ÎLES ÉOLIENNES

8 jours (19 au 26 octobre)
accompagné par Quentin Deville,
docteur ès sciences (géologie)

Pour tous renseignements contacter INTERFON.

Une permanence aura lieu le mardi 6 août de 16h30 à 19h00 au magasin de Prévessin-Moëns avec:

- Pose sanitaire + chauffage Ets Pourchoux
- ELM Pro-Pose (menuiseries, escaliers, portes et fenêtres, vérandas, moustiquaires).

Secrétariat, heures d'ouverture:

du lundi au vendredi, de 13h00 à 16h30

☎ 73339

Magasin, heures d'ouverture:

16h30 – 19h00 (sauf lundi)

09h30 – 12h00 le samedi ☎

(059) 50 40 88 39

Adresse de notre Magasin:

649, Rue des Alpes, à Moëns.

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture du magasin:

lundi au vendredi de 13h00 à 16h30

☎ 72864 ou 73637

Nouveau en stock
Jumelles OLYMPUS
2 différents types

Téléphone sans fil homologué OFCOM

AUDIOLINE CDL 920S

interphone, accu supplémentaire inclus, 10 mémoires abrégées, touche muet, clavier illuminé, sonnerie d'appel réglable, affichage des fonctions, touche de commande flash ou terre, mode de sélection impulsions tonalités, touche de répétition, blocage des appels...

Pour vos enregistrements vidéo
cassettes VHS dans un grand choix de longueurs et de qualités. Marques BASF et TDK (30, 60, 90, 120, 180, 195, 240, 260, et 300 minutes).

Cassettes caméscopes VHS, S VHS, 8 mm, 8 mm Hi.
Disquettes informatiques.

Divers: piles, adaptateurs secteur pour prises étrangères. Produits solaires LIERAC toujours 20% supplémentaires.

Gagnez du temps, pensez COOPIN

RESTAURANTS						
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 29 juillet			Fixed price main courses (lunch) week of 29 July			
	No 1 – COOP	No 2 – DSR	No 3 – Gén. de Rest.		No 1 – COOP	No 2 – DSR
	Bât. 501 – Site Meyrin	Bât. 504 – Site Meyrin	Bât. 866 – Site Prévessin		Bldg. 501 – Meyrin Site	Bldg. 504 – Meyrin 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 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 (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Jambon chaud Gratin de pommes de terre Haricots verts b) Croustille de poisson Pommes natures Tomate	a) Brochette d'agneau sauce au yaourt - Semoule Légumes couscous b) Sauté de porc aux pousses de bambou Riz thaï Courgettes étuvées	a) Paupiette de veau Céleri à la crème b) Cordon bleu de volaille Coquillettes Carottes	Monday	a) Ham Baked sliced potatoes Green beans b) Fish fingers Boiled potatoes Tomato	a) Fried lamb kebab with yoghurt sauce Semolina Couscous vegetables b) Pork & bamboo shoot stir-fry Thai rice Fried zucchini
Mardi	a) Cordon bleu de poulet Cornettes Petits pois b) Fricandeau braisé Riz sauvage Jardinière	a) Maquereau poché sauce au vin blanc Pommes persillées Fenouil braisé b) Suprême de poulet poêlé à la libanaise Riz aux pignons Purée de carottes	a) Palette de porc à la diable Ratatouille b) Steak de bœuf grillé fines herbes Pommes rissolées Choux-fleur	Tuesday	a) Chicken "cordon bleu" Pasta Peas b) Braised stuffed veal slice Wild rice Mixed vegetables	a) Poached mackerel in white wine sauce Boiled potatoes Braised fennel b) Fried breast of chicken with caraway sauce Rice with pine nuts Mashed carrots
Mercredi	a) Steak de veau haché Pommes mousselines Baby carottes b) Filet de brotule Risi-bisi Épinards	a) Rôti de dinde au romarin Pommes gaufrettes Salade méele b) Émincé de bœuf poêlé à la citronnelle - Riz thaï Fricassée de légumes chinois	a) Omelette nature Épinards b) Demi coquelet grillé barbecue Semoule Tomate au four	Wednesday	a) Minced veal steak Mashed potatoes Baby carrots b) Fillet of brotule (fish) Rice with peas Spinach	a) Roast turkey with rosemary sauce Fried potatoes Mixed salad b) Sliced beef with lemon grass sauce - Thai rice Chinese mixed vegetables
Jeudi	a) Saucisse de veau Pommes frites Haricots verts b) Sauté de bœuf Spirettes Courgettes	a) Brochette de foie de porc poêlé sauce au paprika Pâtes au beurre Gratin de navets b) Escalope de dinde viennoise sauce tartare Pommes pont-neuf Demi tomate au four	a) Rôti de dinde Haricots verts b) Steak haché oeuf à cheval Pommes mousselines Salsifis	Thursday	a) Veal sausage French fried potatoes Green beans b) Beef stew Spiral noodles Courgettes	a) Fried pork liver kebab with paprika sauce Buttered pasta Turnips au gratin b) Fried breaded turkey slice with tartar sauce Fried potatoes Baked tomatoes
Vendredi	a) Sauté d'agneau Légumes d'été Pommes boulangères b) Filet de merlan Broccoli Pommes natures	a) Lasagnes gratinées au four sauce tomate au basilic Salade méele b) Filet de lieu noir poché sauce florentine Pommes à la vapeur Épinards en branches	a) Fricassée de foie de volaille Gratin de poireaux b) Brochette poisson sauce pistou Riz - Petits pois	Friday	a) Lamb stew Summer vegetables Baked sliced potatoes b) Fillet of whiting Broccoli Boiled potatoes	a) Lasagnes au gratin with tomato and basil sauce Mixed salad b) Poached coal-fish fillet with spinach and white wine sauce Boiled potatoes Buttered spinach
						a) Stuffed veal slice Creamed celeriac b) Chicken "cordon bleu" Pasta Carrots a) Devilish pork Ratatouille b) Grilled beef steak with fine herbs Sautéed potatoes Cauliflower a) Plain omelette Spinach b) Barbecued chicken Cracked wheat Baked tomato a) Roast turkey Green beans b) Beef burger & fried egg Mashed potatoes Salsify a) Chicken livers Baked leeks b) Fish kebab with pistou sauce Rice Peas

Calendrier hebdomadaire

1996

Weekly Calendar

Lundi Monday	29.7	Mardi Tuesday	30.7	Mercredi Wednesday	31.7	Jeudi Thursday	1.8	Vendredi Friday	2.8
A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES
09.15	Off-line Computing from Raw Data to Physics Results (1/3) J. Knobloch	09.15	Off-line Computing from Raw Data to Physics Results (2/3) J. Knobloch	09.15	Off-line Computing from Raw Data to Physics Results (3/3) J. Knobloch	09.15	Trigger and Data Acquisition (1/3) S. Cittolin	09.15	Trigger and Data Acquisition (2/3) S. Cittolin
10.15	Current Problems in Neutrino Physics (1/6) A. Rubbia	10.15	CP Violation (1/3) K. Peach	10.15	CP Violation (2/3) K. Peach	10.15	CP Violation (3/3) K. Peach	10.15	Trigger and Data Acquisition (3/3) S. Cittolin
11.15	Current Problems in Neutrino Physics (2/6) A. Rubbia	11.15	Current Problems in Neutrino Physics (3/6) A. Rubbia	11.15	Current Problems in Neutrino Physics (4/6) A. Rubbia	11.15	Current Problems in Neutrino Physics (5/6) A. Rubbia	11.15	Current Problems in Neutrino Physics (6/6) A. Rubbia
				14.00 TH	THEORETICAL SEMINAR Cold dark matter : particles and cosmology by V. BEREZINSKY / INFN, Laboratori Nazionali del Gran Sasso			14.00 TH	MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY Zero recoil B-decay sum rules and the determination of $\bar{A}$ and λ_1 by Z. LIGETI / Caltech, Pasadena
	5.8		6.8		7.8		8.8		9.8
A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES	A	SUMMER STUDENT LECTURES
09.15	New Ideas on Accelerator Technology (1/1) K. Hubner	09.15	Heavy Ion Physics at CERN from SPS to LHC (1/2) R. Stock	09.15	Heavy Ion Physics at CERN from SPS to LHC (2/2) R. Stock	09.15	History of CERN and its Achievements (1/1) N.N.	09.15	The Large Hadron Collider (1/1) L. Evans
10.15	A Cosmology Primer (1/3) A. Cohen	10.15	A Cosmology Primer (2/3) A. Cohen	10.15	Isolde Physics Overview (1/1) A. Richter	10.15	Student Session (1/2)	10.15	LEAR Physics/ A Short Overview (1/2) R. Landua
				11.15	A Cosmology Primer (3/3) A. Cohen	11.15	Student Session (2/2)	11.15	LEAR Physics/ A Short Overview (2/2) R. Landua
		16.30 A	CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR Recent Results on J/ψ , $\psi(2s)$ and χ_c from BES by Yongsheng ZHU / IHEP, Beijing			11.00 PS	PS SEMINAR Beam Dynamics in Space Time with Space Charge by Alexander DYMNIKOV / Universidad Complutense (Madrid)		

A Auditorium / bldg 500
Amphithéâtre / bât. 500

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

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

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

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

SL SL Auditorium - Préveassin / bldg 864, 1st fl.
Amphithéâtre SL - Préveassin / bât. 864, 1er ét.

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

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

CN CN Auditorium - bldg 31/3-004 & 5
Amphithéâtre CN - bât. 31/3-004 & 5

Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs
Staff Association : bldg 64/R-002, tel. 2819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tel. 3475
e-mail : weekly_bulletin@nucmail
Dernier délai pour insertions : mardi 12.00 h
Association du Personnel : bât. 64/R-002, tél. 2819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tél. 3475