

RESTAURANTS							
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 15 février				Fixed price main courses (lunch) week of 15 February			
	No 1 – COOP Bât. 501 – Site Meyrin	No 2 – DSR tel. 74082/73855 Bât. 504 – Site Meyrin	No 3 – Gén. de Rest. Bât. 866 – Site Prévessin		No 1 – COOP Bldg. 501 – Meyrin Site	No 2 – DSR tel. 74082/73855 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) 7.50 FS b) 8.80 FS	Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 Fermé sauf groupes Fermé Repas servis: 11h30-14h00 Prix (FS): a) 8.80 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) 7.50 CHF b) 8.80 CHF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (CHF): c) 8.80 CHF	Opening times: 07h00 – 18h00 Closed Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (FRF): c) 21.50 FRF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Ericsandau de bœuf Spirettes Choux de Bruxelles b) Rôti de porc sauce moutarde - P. mousseline Légumes St-Hubert TOUS LES JOURS GRILLADES	a) Saucisse à rôti sauce aux oignons Pommes rissolées Haricots au beurre b) Émincé de bœuf au poivre - Riz pilaf Salsifis TOUS LES JOURS PIZZA	a) Steak au fromage b) Andouillette campagnarde Pommes purée Flan de courgette Choux de Bruxelles TOUS LES JOURS GRILLADES ET PIZZA	Monday	a) Stuffed beef roll with onion sauce - Pasta Brussels sprouts b) Roast pork with mustard sauce - Mashed potatoes St-Hubert-style vegetables EVERY DAY GRILL	a) Roast sausage with onion sauce Sautéed potatoes Buttered green beans b) Sliced beef with pepper Pilaf rice - Salsify EVERY DAY PIZZA	a) Beef steak with cheese b) Country-style sausage Mashed potatoes Courgette flan Brussels sprouts EVERY DAY GRILL & PIZZA
Mardi	a) Couronne de riz aux fruits de mer Gratin de poireaux Salade b) Potée d'agneau aux légumes Semoule de couscous SEMAINE PAYS DE GEX	a) Poulet exotique à la noix de coco Riz blanc Carottes Vichy b) Filet de cabillaud à la ciboulette Pommes vapeur Choux-fleurs	a) Filet de hoki pané b) Rôti de porc forestière Riz pilaf Poireaux au jus Carottes au beurre	Tuesday	a) Rice ring with sea-food Baked leeks Salad b) Lamb stew with vegetables Couscous GEX WEEK	a) Chicken with coconut Rice Vichy carrots b) Cod fillet with chive sauce Boiled potatoes Cauliflower	a) Breaded fillet of hoki b) Roast pork with mush- rooms Pilaf rice Leeks Buttered carrots
Mercredi	a) Émincé de dinde au curry - Risi bisi Carottes baby b) Cassolette de bœuf méditerranéenne à l'oignon Pommes boulangères Côtes de bête	a) Rösti au fromage et champignons Pâtes au beurre Broccoli b) Escalope de dinde à la sauge - Riz créole Tomate au four	a) Boulettes de bœuf b) Sauté d'agneau Semoule de couscous Légumes orientaux Haricots verts	Wednesday	a) Curried turkey Rice with peas Baby carrots b) Beef stew with onions Baked sliced potatoes Swiss chards	a) Swiss hash brown potatoes with cheese & mushrooms - Buttered pasta - Broccoli b) Slice of turkey with sage Creole rice Baked tomato	a) Beef meat balls b) Lamb stew Couscous Oriental-style vegetables Green beans
Jeudi	a) Langue de bœuf sauce aux câpres - Pâtes Choux-fleurs à la polonaise b) Poulet rôti Pommes frites Tomate au four	a) Blanc de poulet aux légumes croquants Riz - Poireaux vapeur b) Sauté d'agneau aux pois chiches Pommes vapeur Mais et courgettes	a) Gratin de thon provençal b) Émincé de bœuf bourguignon Pâtes Céleri branche Petits pois forestière	Thursday	a) Beef tongue with caper sauce - Pasta Polish-style cauliflower b) Roast chicken French fried potatoes Baked tomato	a) Breast of chicken with vegetables Rice Boiled leeks b) Sautéed lamb with chickpeas Boiled potatoes Corn & courgettes	a) Provençal-style baked tuna b) Sliced beef with red wine sauce Pasta Celery Peas with mushrooms
Vendredi	a) Jambon chaud sauce au madère Gratin dauphinois Jardinière de légumes b) Saumonette à la provençale Riz créole - Épinards	a) Ragoût de bœuf aux olives Pommes sablées Flan de légumes b) Pavé de saumon au citron et aux herbes Riz pilaf - Petits pois	a) Beignets de calamars b) Escalope de porc Pommes frites Choux-fleurs Côtes de bettes	Friday	a) Ham with madeira sauce Baked sliced potatoes with cream sauce Diced vegetables b) Provençal-style rock salmon - Creole-rice Spinach	a) Beef stew with olives Potatoes Vegetables flan b) Salmon fillet with lemon & fine herbs Pilaf rice Peas	a) Squid fritters b) Slice of pork French fried potatoes Cauliflower Swiss chards

