

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture du magasin :

tous les jours de la semaine de 13h à 16h30.

Tél. 72864 - 73637

Rayons : parfumerie, droguerie, vin, alimentation, tabac, calculatrice, horlogerie, photo, jouet, textile, jumelles, cassette, etc...

Offre LINDT

1 bon de CHF 10.- pour un abonnement de ski dans les stations de Vervier, Gstaad, Davos ou Titlis - à l'achat d'un pack de chocolat 5x100grs.

Coffrets cassettes BASF

- 2 cassettes camescopie 8mm HG 90 + 1 cassette vidéo copy master 90mn E-90 + 1 guide camcorder
CHF 23.50.-

- 2 cassettes camescopie VHS-C HG45 + 1 cassette vidéo copy master 90mn E-90 + 1 guide camcorder
CHF 20.95.-

En stock

Choix d'agendas électroniques CASIO de 22 KB à 256KB

Nouveauté : DIGITAL DIARY SF-5780, blacklight display, 256KB pour CHF 168.-

Ménager

Toujours notre action lave-linge MIELE Novotronic W100-35. Prix à emporter CHF 1490.- au lieu de CHF 3090.-

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 27 janvier

Fixed price main courses (lunch) week of 27 January

		No 1 - COOP	No 2 - DSR	No 3 - Gén. de Rest.			
		Bât. 501 - Site Meyrin	Bât. 504 - Site Meyrin	Bât. 866 - Site Prévessin			
Lundi-vendredi Samedi Dimanche	Heures d'ouverture: 07h00 - 01h00 07h00 - 23h00 07h00 - 23h00 Repos servis: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prix (FS): a) 7.40 FS b) 8.70 FS c) 7.40 FS	Heures d'ouverture: 06h30 - 18h00 Fermé sauf groupes Fermé Repos servis: 11h30-14h00 Prix (FS): a) 7.60 FS b) 8.70 FS c) 7.60 FS	Heures d'ouverture: 07h00 - 18h00 Fermé Fermé Repos servis: 11h30-14h00 Prix (FF): a) 21.50 FF b) 25.00 FF c) 21.50 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 c) 7.40 CHF	Opening times: 06h30 - 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF c) 7.60 CHF	Opening times: 07h00 - 18h00 Closed Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF c) 21.50 FRF
	Lundi a) Sautissse de veau sauce à l'oignon Rôsti Petits pois b) Filet de St-Pierre sauce à l'estragon Pommes nature	a) Spaghetti sauce carbonara ou tomate Salade verte b) Emincé de bœuf sauce bordelaise - Riz créole Haricots verts AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Côte de porc charcutière b) Filet de hoki pané Pâtes/Choux de Bruxelles à la printanière FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE		a) Veal sausage with onion sauce - Swiss hash brown potatoes Peas b) Fillet of John Dory with tarragon sauce Boiled potatoes	a) Spaghetti "Carbonara" (Ham, bacon & cream) or tomato sauce - Salad b) Beef stew in red wine sauce - Creole rice Green beans MARINATED CHICKEN WINGS	a) Pork chop b) Breaded fillet of hoki (fish) Pasta/Spring style brussels sprouts ENGLISH-STYLE VEAL LIVER
Mardi a) Fricandeau braisé Pommes mousseline Endives b) Cordon bleu de porc Spirettes Épinards CHOUCROÛTE	a) Beignets d'éperlan sauce tartare Salade verte b) Sautissse à rôti au vin blanc - Pommes sautées Choux de Bruxelles AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Filet de lieu Dugléré b) Omelette au fromage Frites/Côtes de bettes à la crème/Carottes PAVÉ DE BŒUF AU POIVRE	a) Stuffed beef roll Mashed potatoes Chicory b) Breaded slice of pork "Cordon bleu" Pasta Spinach SAUERKRAUT	a) Smelt fritters in tartar sauce - Green salad b) Roast pork sausage in white wine sauce Sautéed potatoes Brussels sprouts MARINATED CHICKEN WINGS	a) Fillet of coal-fish "Dugléré" b) Omelet with cheese French fried potatoes Creamed swiss chard Carrots STEAK WITH PEPPER		
Mercredi a) Steak de bœuf haché Pâtes Carottes b) Coquelet rôti Pommes frites Côtes de bettes NASI-GORENG	a) Boulettes de bœuf à la pékinoise Salade verte b) Emincé de lapin à la moutarde - Polenta Céleri aux aromates AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Escalope de dinde à la moutarde b) Sauté d'agneau à la provençale Haricots verts/Semoule Tomate grillée PAUPIETTE DE SALMON BERCY	a) Minced beef steak Pasta Carrots b) Roast chicken French fried potatoes Swiss chard NASI-GORENG	a) Pekin-style meat balls Green salad b) Rabbit stew in mustard sauce Polenta (cornmeal) Seasoned celeriac MARINATED CHICKEN WINGS	a) Slice of turkey with mustard b) Provençal-style lamb stew Green beans/Couscous Baked tomato BERCY-STYLE STUFFED SALMON SLICE		
Jeudi a) Quenelles de brochet Riz blanc Salade verte b) Sauté de veau aux champignons Nouillettes	a) Crotte valaisanne au jambon, fromage et tomate Salade verte b) Brochette de poulet aux gombos Riz aux légumes Tomate au four	a) Tourte de thon Légumes du jour/Épinards à la crème CHOUCROÛTE	a) Pike dumplings Rice Green salad b) Veal stew with mushroom Pasta	a) Ham, cheese & tomato on toast - Green salad b) Chicken kebab with gombos Rice with vegetables Baked tomato MARINATED CHICKEN WINGS	a) Tuna pie Vegetables of the day Creamed spinach SAUERKRAUT		
Vendredi a) Fricassée de dinde Spätzli Pois mangerout b) Filet de merlan Pommes nature Fenouils	a) Cassolette de tortellini à la viande Salade verte b) Filet de flétan meunière Pommes vapeur Fenouil braisé AILERONS DE POULET MARINÉS	a) Quenelles de brochet aux olives b) Poulet grillé à l'américaine Riz pilaf/Ratatouille niçoise/Haricots beurre LANGUE DE VEAU SAUCE AU MADÈRE	a) Turkey stew Swiss potato pasta Snow peas b) Fillet of whiting Boiled potatoes Fennel	a) Tortellini stuffed with meat Green salad b) Fillet of halibut Boiled potatoes Braised fennel MARINATED CHICKEN WINGS	a) Pike dumplings with olives b) American-style grilled chicken Pilaf rice/Niçoise-style ratatouille/Yellow beans VEAL TONGUE IN MADEIRA SAUCE		

Calendrier hebdomadaire

1997

Weekly Calendar

Lundi Monday	27.1	Mardi Tuesday	28.1	Mercredi Wednesday	29.1	Jeudi Thursday	30.1	Vendredi Friday	31.1
11.00 ECP	TECHNICAL SEMINAR Experience working with ESA - Can CERN learn anything from ESA? by Wayne SALTER / Anite Systems	10.00 IT*	TECHNICAL PRESENTATION Sammi: graphical framework for real-time command & control by Istvan MESZAROS / European sales manager, Kinexix Corporation	11.00 PS	PS SEMINAR Wakefield of Ultra Short Bundles in Linear Colliders by A. NOVOKHATSKI, CEA-Saclay, France	10.00 ECP	INFORMATION MEETING VMEbus developments and crate implementations by C. PARKMAN & R. SCHWEITZER / CERN/ECP-ISS		
11.00 A	ACADEMIC TRAINING Physics at the Nanoscale : from Imaging to Electronic (1/3) by C. JOACHIM / CEMES-CNRS, Toulouse, France	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Physics at the Nanoscale : from Imaging to Electronic (2/3) by C. JOACHIM / CEMES-CNRS, Toulouse, France	11.00 A	ACADEMIC TRAINING Physics at the Nanoscale : from Imaging to Electronic (3/3) by C. JOACHIM / CEMES-CNRS, Toulouse, France	16.00 LHC	LHC TECHNICAL SEMINAR The superconducting cables for the LHC dipoles and quadrupoles by Luc OBERLI / LHC Division	14.00 TH	MEETING ON PARTICLE PHYSICS PHENOMENOLOGY Does the pion satisfy the Klein-Gordon equation? by André MARTIN / CERN & LAPF, Annecy
	3.2		4.2		5.2		6.2		7.2
		15.00 IT*	PRESENTATION TECHNIQUE Présentation du logiciel de sauvegarde BudTool par Jean-Claude BENAZETH / PANTEK	14.00 TH	THEORETICAL SEMINAR Review of string dualities and applications by I. ANTONIADIS / CERN				

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 6^e étage, bât. 60

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

Deadline for insertion : **Tuesday 12.00 hrs**
Staff Association : bldg 64/R-002, tel. 72819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tel. 73475
e-mail : weekly_bulletin@nucmail
staff_association@nucmail

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

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

➤ place as indicated
lieu selon indication

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 - Préressin / bldg 864, 1st fl.
Amphithéâtre SL - Préressin / bât. 864, 1^{er} 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, tel. 72819
Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tel. 73475