

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

Heures d'ouverture du magasin:

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

Pour vos cadeaux de Noël

En stock: eau de toilette, stylos C. A. , montres, foulards, jouets, peluches, appareils photo, calculatrices, couteaux suisses, chocolat, etc....

Dernier jour: vendredi 6 décembre

**Exposition-vente ENCYCLOPAEDIA
BRITANNICA**

Commandes de saumon et caviar
Sélection Caviar House

**Date limite pour les commandes:
mercredi 11 décembre**

LIVRAISON: MERCREDI 18 DECEMBRE.

Mercredi 18 décembre 1996:

Démonstration OLYMPUS CAMEDIA - appareil photo numérique.

Monsieur Marquès de la maison OLYMPUS vous invite à une démonstration des nouveaux appareils photo numérique. Venez nous rejoindre à la coopérative COOPIN afin de voir les possibilités de cette nouvelle et passionnante technologie.

Mardi 10 décembre 1996:

Dernier délai pour apporter vos appareils à réparer.

UNICEF: cartes de voeux disponibles au magasin.



(Bât. 563)

Marché chapons de Bresse et volailles

De renommée mondiale, bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, commandez dès maintenant au Secrétariat Interfon ou en magasin, en personne et par écrit. Livraison un ou deux jours avant Noël. La date vous sera communiquée ultérieurement. Même prix que l'an dernier. Livraison au magasin Interfon sur commande seulement.

Chapons et volailles

Commande avant le 18 décembre 1996

Marché vins et champagnes

Marché huîtres

Se renseigner au secrétariat d' Interfon

Secrétariat, heures d'ouverture:

du lundi au vendredi, de 13h00 à 16h30 ☎ 73339

Magasin, heures d'ouverture:

16h30 – 19h00 (sauf lundi)

09h30 – 12h.00 le samedi

☎ 04 50 40 88 39 depuis la France

☎ (059) 4 50 40 88 39 depuis la Suisse

Adresse de notre Magasin:

649, Rue des Alpes, à Moëns

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 9 décembre

Fixed price main courses (lunch) week of 9 December

	No 1 – COOP		No 2 – DSR	No 3 – Gén. de Rest.		No 1 – COOP	No 2 – DSR	No 3 – Gén. de Rest.	
	Bât. 501 – Site Meyrin	Bât. 504 – Site Meyrin		Bât. 866 – Site Préveressin	Bât. 866 – Site Préveressin			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	Opening times: 06h30 - 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (CHF): a) 7.40 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 07h00 - 18h00 Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF	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: 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 Meals served: 11h30-14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF	Opening times: 06h30 - 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF
Lundi	a) Croustilles de merlan Riz blanc Jardinière de légumes b) Émincé de porc Cornettes Choux-fleurs	a) Boudin noir aux pommes Salade verte b) Escalope de porc viennoise Pommes mousseline Petits pois étuvés TARTIFLETTE ET RACLETTE	a) Sauté de dinde aux olives Choux de Bruxelles b) Steak de bœuf Pommes frites Carottes	Monday		a) Fish fingers Rice Diced vegetables b) Pork stew Pasta Cauliflower	a) Black pudding with apple Green salad b) Breaded pork slice Mashed potatoes Boiled peas TARTIFLETTE & SWISS CHEESE DISH	a) Turkey stew with olives Brussels sprouts b) Beef steak French fried potatoes Carrots	
Mardi	a) Osso buco de dinde Gratin de pâtes Carottes Vichy b) Truite meunière aux amandes Pommes nature Épinards COUSCOUS	a) Filet de merlan meunière Salade verte b) Haut de cuisse de volaille Pâtes au beurre Tomate provençale TARTIFLETTE ET RACLETTE	a) Hachis Parmentier Tomates provençales b) Brochette de poisson sauce St-Pierre Riz Haricots verts ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME			a) Turkey stew "Osso Buco" - Baked pasta Vichy carrots b) Trout with almonds Boiled potatoes Spinach COUSCOUS WITH MEAT & VEGETABLES	a) Fillet of whiting "Meunière" Green salad b) Leg of chicken Buttered pasta Provençal-style tomato TARTIFLETTE & SWISS CHEESE DISH	a) Cottage pie Provençal-style tomatoes b) Fish kebab with St-Pierre sauce Rice Green beans SLICE OF TURKEY IN CREAM SAUCE	
Mercredi	a) Saucisse à rôti Pommes boulangères Broccoli b) Dinde de Noël Gratin de cardons Pommes croquantes BÛCHE OFFERTE	a) Gratin de pâtes au jambon, champignons et fromage Salade verte b) Steak haché de bœuf à la bordelaise Pommes rissolées Gratin de courgettes	a) Boudins mixtes grillés Endives braisées b) Dinde de Noël aux marrons Gratin de pommes de terre Broccoli DÉLICE DE LA MER	Wednesday		a) Roast sausage Baked sliced potatoes Broccoli b) Christmas turkey Baked creamed cardoons Mashed potatoes OFFERED YULE LOG	a) Baked pasta with ham, mushrooms & cheese Green salad b) Breaded minced beef steak in red wine sauce Sautéed potatoes Baked courgettes	a) Grilled black & white puddings Braised chicory b) Christmas turkey with chestnuts Baked sliced potatoes in cream sauce - Broccoli SEA FOOD	
Jeudi	a) Asperges vertes au jambon Riz pilaf b) Sauté de bœuf Nouilles Haricots verts MOULES MARINIÈRES	a) Langue de bœuf sauce charcutière Salade verte b) Nasi-goreng de poulet Riz au jasmin Légumes chinois TARTIFLETTE ET RACLETTE	a) Gratin de pâtes au jambon Petits pois b) Lapin chasseur Semoule Navets ENTRECÔTE GRILLÉE CHOIX DE SAUCISSES	Thursday		a) Green asparagus with ham Pilaf rice b) Beef stew Pasta Green beans MUSSELS	a) Braised ox-tongue in brown sauce with ham Green salad b) Nasi-goreng of chicken Jasmin rice Chinese vegetables TARTIFLETTE & SWISS CHEESE DISH	a) Baked pasta with ham Peas b) Hunter-style rabbit Couscous Turnips GRILLED SIRLOIN STEAK CHOICE OF SAUSAGES	
Vendredi	a) Épaule de porc Rôtie Pommes mousseline Courgettes b) Dinde de saumon Pommes nature Fenouil	a) Tortillas espagnole à la tomate Salade verte b) Duo de saumon et flétan Riz créole Fondue de poireaux TARTIFLETTE ET RACLETTE	a) Boulettes de bœuf au cumin Salsifis à la crème b) Filet de hoki Riz Épinards	Friday		a) Roast shoulder of pork Mashed potatoes Courgettes b) Salmon Boiled potatoes Fennel	a) Spanish omelet with onions, pimiento & tomato - Green salad b) Two of salmon & halibut Creole rice Leek fondue TARTIFLETTE & SWISS CHEESE DISH	a) Meat balls with caraway seeds Creamed salsify b) Fillet of hoki (fish) Rice Spinach	

Weekly Calendar

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 31/3-004 & 5 Amphithéâtre CN – bât. 31/3-004 & 5	Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs Staff Association : bldg 64/R-002, tel. 72819 Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-034, tel. 73477 e-mail : weekly_bulletin@macmail staff_association@macmail	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. 73477
LHC	LHC Auditorium / bldg 30, 7th floor Amphithéâtre LHC / bât. 30, 7e étage	PS	PS Auditorium / bldg 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024	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	SL	SL Auditorium – Prévesin / bldg 864, 1st fl. Amphithéâtre SL – Prévesin / bât. 864, 1er ét.	E	ECP Conference Room, bldg 13/2-005 Salle de conférence ECP, bât. 13/2-005				