

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, calculatrices, horlogerie, bijouterie, photo, jouets, textile, jumelles, cassettes.

Travaux photos "Labo KODAK"

- Développements et tirages,
- Retirages, agrandissements et posters,
- Transferts photos sur CD,
- Transferts photos sur disquette,
- Duplicata de dias,
- Copies directes, etc.

KODAK

- Appareils photos "prêt à photographier" à partir de CHF 12,40.-
- Films Kodak Gold, Royal Gold, Ektachrome, Kodachrome et APS.

OLYMPUS

Appareils photos Mju II, ultra compact, automatique, tout temps à CHF 169.-. D'autres modèles en stock.

CARAN D'ACHE

Boîtes de crayons de couleur, Aquarelle "Neocolor - Supracolor - Fibralo", gouache, pâte à modeler.

VIVITAR

Jumelles de poche 8x21, premier prix CHF 49.-
D'autres modèles en stock.

Self-service

- NOUVEAU chocolat Lindt au lait fourré aux fruits 2x100grs CHF 3,65.-
- NOUVEAU choix de biscuits Dolcezza Saponi confiture Scotts Ginger, orange Shred, Scotch orange, Olde Scottisch.
- Sachet de gingembre cristallisé.
- Café Trottet.
- Coca-cola, ice tea, jus d'orange, eau minérale.

Calendriers 1999 en tissu Fisba "Swiss made".
Parapluies pour homme et femme.

Association du personnel
28-98 -06/07/98



(Bât. 563)

MARCHE METALLERIE

Nous vous recommandons la Société BEYRAND qui propose :

- des portails métalliques
- des portes de garage
- des rampes d'intérieur
- la pose des fournitures ci-dessus et le réglage de vos problèmes de serrures.

Pour tous renseignements complémentaires, adressez-vous au Secrétariat Interfon sur le site du CERN.

MARCHE BOIS

Nous vous recommandons pour vos flambées d'été ou pour vos grillades nos cagettes de bois en dépôt au Magasin Interfon.

Si des sociétaires sont intéressés, il y a possibilité d'obtenir par la suite, la livraison de bois en grande quantité.

* * * * *

Secrétariat, heures d'ouverture

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

Magasin, heures d'ouverture :

16h30–19h00 (sauf le lundi)
09h30–12h00 le samedi
tél. 04 50 40 88 39 depuis la France
tél. (059) 4 50 40 88 39 depuis la Suisse

Adresse de notre Magasin

649, route des Alpes
01280 Prévessin-Moëns
France

RESTAURANTS							
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 6 juillet				Fixed price main courses (lunch) week of 6 July			
	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) Saucisse de veau Rösti Légumes d'été b) Rôti de veau Pommes mousseline Petits pois TOUS LES JOURS GRILADES	a) Rognons de veau à l'ancienne - Salade verte b) Émincé de filet de porc au basilic Pommes risolées Haricots verts TOUS LES JOURS "TACCHINO TONNATO"	a) Brochette de poisson b) Rôti de veau Pommes purée Courgettes sautées Choux de Bruxelles TOUS LES JOURS GRILADES ET PIZZA	Monday	a) Veal sausage Swiss hash brown potatoes Summer vegetables b) Roast veal Mashed potatoes Peas EVERY DAY GRILL	a) Old-style veal kidneys Green salad b) Sliced pork with basil Sautéed potatoes Green beans EVERY DAY "TACCHINO TONNATO"	a) Fish kebab b) Roast veal Mashed potatoes Sautéed courgettes Brussels sprouts EVERY DAY GRILL & PIZZA
Mardi	a) Couronne de riz aux fruits de mer Salade verte b) Émincé d'agneau au curry Riz blanc Ratatouille	a) Anneaux de calamars frits sauce tartare Salade verte b) Sauté d'autruche à l'échalote Pâtes au beurre Poêlée de maïs et poivrons	a) Feuilleté de poisson b) Palette de porc à la diable Pâtes Poireaux au jus Carottes au beurre	Tuesday	a) Ring rice with sea-food Green salad b) Curried lamb Rice Ratatouille	a) Squid fritters with tartare sauce Green salad b) Ostrich stew with shallots Buttered pasta Sautéed sweet corn & sweet peppers	a) Fish in puff pastry b) Devilled roast shoulder of pork Pasta Leeks Buttered carrots
Mercredi	a) Steak de bœuf haché sauce à l'oignon Pommes frites Tomate b) Poulet rôti Pommes boulangères Haricots verts COUSCOUS	a) Pâté piémontais Salade verte b) Cuisse de lapin aux olives noires Polenta Choux-fleurs	a) Filet de hoki pané b) Sauté d'agneau Semoule Haricots verts Légumes de couscous	Wednesday	a) Minced beef steak with onion sauce - French fried potatoes - Tomato b) Roast chicken Baked sliced potatoes Green beans COUSCOUS WITH MEAT & VEGETABLES	a) Piemont-style meat loaf Green salad b) Leg of rabbit with black olives Polenta (cornmeal) Cauliflower	a) Breaded fillet of hoki (Fish) B) Lamb stew Couscous Green beans Couscous vegetables
Jeudi	a) Cuisse de poulet à la provençale Riz sauvage Pois mangetout b) Rôti de porc Gratin de pommes de terre	a) Gratin de gnocchi à la carbonara Salade verte b) Escalope de dinde à l'estragon Pommes sautées Broccoli	a) Thon à la provençale b) Émincé de joue de bœuf miron Pommes frites Céleri branche Petits pois forestière	Thursday	a) Provençal-style leg of chicken Wild rice Snow peas b) Roast pork Baked sliced potatoes with cream	a) Baked gnocchi with carbonara sauce Green salad b) Slice of turkey with tarragon Sautéed potatoes Broccoli	a) Provençal-style tuna b) Sliced cheek of beef French fried potatoes Celery Peas with mushrooms
Vendredi	a) Émincé de dinde aux champignons des bois Cornettes Jardinière de légumes b) Darné de cabillaud Pommes nature Gratin de choux-fleurs	a) Quenelles de volaille aux champignons Salade verte b) Pavé de saumon à l'oseille Riz safrané Fondue de poireaux	a) Fritto misto b) Escalope de porc Riz Choux-fleurs Côtes de bettes	Friday	a) Sliced turkey with woodland mushrooms Pasta Diced vegetables b) Slice of cod Boiled potatoes Baked cauliflower	a) Chicken dumplings with mushrooms Green salad b) Salmon with sorrel sauce Rice with saffron Leeks	a) Fritto misto b) Slice of pork Rice Cauliflower Swiss chard

Weekly Calendar

Weekly Calendar

A	Auditorium / bld. 500 Amphithéâtre / bât. 500	TH	Theory Conference Room / bld. 4 Salle Théorie / bât. 4	DG	6th Floor Conference Room, bld. 60 Salle de conférence du 6e étage, bât. 60	IT	IT Auditorium – bld. 31/3-004 & 5 Amphithéâtre IT – bât. 31/3-004 & 5	Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs Staff Association : bld. 64/R-002, tél. 72819 Media & Publications (DSU) : bld. 510/R-014, tel. 73475 e-mail : janine.Melin@cern.ch Doreen.Klrm@cern.ch 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
LHC	LHC Auditorium / bld. 30, 7th floor Amphithéâtre LHC / bât. 30, 7e étage	M	Microcosm Conference Room, bld. 33/R-09 Salle de Conférence Microcosm, bât. 33/R-09	➤	place as indicated lieu selon indication			
PS	PS Auditorium / bld. 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024	SL	SL Auditorium – Préessin / bld. 864, 1st fl. Amphithéâtre SL – Préessin / bât. 864, 1er ét.	E	ECP Conference Room, bld. 13/2-005 Salle de conférence ECP, bât. 13/2-005			
C	Council Chamber / bld. 503 Salle du Conseil / bât. 503							