

RESTAURANTS							
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 11 novembre				Fixed price main courses (lunch) week of 11 November			
	No 1 – COOP Bât. 501 – Site Meyrin	No 2 – DSR Bât. 504 – Site Meyrin	No 3 – Gén. de Rest. Bât. 866 – Site Préveessin		No 1 – COOP Bldg. 501 – Meyrin Site	No 2 – DSR Bldg. 504 – Meyrin Site	No 3 – Gén. de Rest. Bldg. 866 – Préveessin 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) Vol au vent charcutière Riz Haricots verts b) Filet de St-Pierre meunière Pommes nature Pois mangetout	a) Tripes à la tomate Salade verte b) Fricassée de poulet au vieux vinaigre Tagliatelle - Côtes de bettes au fromage STAND DE LA MER	a) Omelette aux fines herbes Épinards b) Sauté de porc aux olives Coquillettes Carottes Vichy ENTRECÔTE GRILLÉE	Monday	a) Pork “Vol au vent” Rice Green beans b) Fillet of John Dory “Meunière” Boiled potatoes Snow peas	a) Tripe in tomato sauce Green salad b) Chicken stew in old vinegar sauce Noodles Swiss chard with cheese SEA FOOD	a) Omelet with fine herbs Spinach b) Beef stew with olives Pasta Vichy carrots GRILLED SIRLOIN STEAK
Mardi	a) Steak de bœuf haché Pommes frites Jardinière de légumes b) Brochette de volaille Cornettes Choux-fleurs	a) Beignets d’éperlans frits Salade verte b) Steak d’agneau haché sauce provençale Pâtes au beurre Emincé de fenouil STAND DE LA MER	a) Gratin de poissons Jardinière de légumes b) Rôti de bœuf Riz d’or Tomate au four CÔTES D’AGNEAU GRILLÉE	Tuesday	a) Minced beef steak French fried potatoes Diced vegetables b) Chicken kebab Pasta Cauliflower	a) Fish fritters Green salad b) Minced lamb steak with provençal-style sauce Buttered pasta Sliced fennel SEA FOOD	a) Baked fish Diced vegetables b) Roast beef Rice Baked tomato GRILLED LAMB CHOP
Mercredi	a) Émincé de foie de porc aux champignons Riz Petits pois b) Filet de lingue poché aux légumes Pommes nature CHOUCROUTE GARNIE	a) Nouillettes à la chinoise avec porc, crevettes et légumes Salade verte b) Sauté de bœuf bourguignon Pommes mousseline Petits pois étuvés	a) Jambon au porto Choux de Bruxelles b) Florentine de veau œuf à cheval Pommes mousseline Bettes à la provençale SAUCISSE DE TOULOUSE	Wednesday	a) Sliced pork liver with mushrooms Rice - Peas b) Fillet of ling (fish) with vegetables Boiled potatoes SAUERKRAUT WITH COOKED MEAT & POTATOES	a) Chinese-style noodles with pork, shrimps & vegetables - Green salad b) Beef stew with red wine sauce Mashed potatoes Peas SEA FOOD	a) Ham with port Brussels sprouts b) Slice of veal with spinach & egg Mashed potatoes Provençal-style swiss chard TOULOUSE-STYLE SAUSAGE
Jeudi	a) Saucisse de porc Rôti Chou braisé b) Poulet rôti Gratin de pommes de terre Courgettes	a) Boudin noir aux pommes Salade verte b) Brochette de volaille aux poivrons Riz créole Galette de maïs poêlée STAND DE LA MER	a) Rôti de dinde à la parisienne Petits pois b) Agneau au curry Riz - Choux rouges aux lardons TRUITE MEUNIÈRE	Thursday	a) Pork sausage Swiss hash brown potatoes Braised cabbage b) Roast chicken Baked sliced potatoes in cream sauce - Courgettes JUGGED HARE	a) Black pudding with apple Green salad b) Chicken kebab with sweet pepper Creole rice Communal pancake SEA FOOD	a) Parisian-style roast turkey Peas b) Curried lamb Rice Red cabbage with bacon TROUT
Vendredi	a) Langue de bœuf sauce charcutière Pommes mousseline Carottes b) Dinde de saumon poêlée Pommes nature Épinards	a) Duo de courgettes et aubergines farcies Salade verte b) Couscous de poissons de mer aux petits légumes STAND DE LA MER	a) Boulettes de bœuf Ratatouille b) Aile de raie à la grenobloise Pommes de terre à l'anglaise Salsifis à la crème ILLES AU VIN BLANC	Friday	a) Ox tongue Mashed potatoes Carrots b) Grilled slice of salmon Boiled potatoes Spinach	a) Stuffed courgette & aubergine Green salad b) Couscous with fish & mixed vegetables SEA FOOD	a) Meat balls Ratatouille b) Grenoble-style skate wing Boiled potatoes Creamed salsify QUAIL IN WHITE WINE SAUCE

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. 73475 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. 73475
LHC	LHC Auditorium / bldg 30, 7th floor Amphithéâtre LHC / bât. 30, 7e étage	M	Microcosm Conference Room, bldg 33/R-09 Salle de Conférence Microcosm, bât. 33/R-09	➤	place as indicated lieu selon indication			
PS	PS Auditorium / bldg 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024	SL	SL Auditorium – Prévesin / bldg 864, 1st fl. Amphithéâtre SL – Prévesin / bât. 864, 1er ét.	F	ECP Conference Room, bldg 13/2-005 Salle de conférence ECP, bât. 13/2-005			
C	Council Chamber / bldg 503 Salle du Conseil / bât. 503							