

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 14 octobre

Fixed price main courses (lunch) week of 14 October

	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) Épaule de porc rôtie à la moutarde Cornettes Haricots verts b) Coq au vin Riz pilaf Haricots verts	a) Chili con carne Taccos - Riz créole Salade verte b) Escalope de dinde viennoise Pommes frites Carottes glacées <i>STAND DE RÖSTI</i>	a) Omelette roulée façon Magda - Épinards b) Émincé de bœuf à la bourguignonne Pâtes au beurre Carottes vapeur <i>CERVELLE D'AGNEAU EN PERSILLADE</i>	Monday	a) Roast shoulder of pork with mustard Pasta Green beans b) Chicken in red wine sauce Pilaf rice Green beans	a) Chili con carne Taccos - Creole rice Green salad b) Viennese-style slice of turkey - French fried potatoes - Carrots <i>SWISS HASH BROWN POTATOES</i>	a) Magda's-style omelet Spinach b) Beef stew in red wine sauce Buttered pasta Boiled carrots <i>PARSLEY LAMB BRAINS</i>
Mardi	a) Croustilles de merlan Pommes nature Tomate b) Piccata de dinde Cornettes Jardinière de légumes	a) Filets de flétan braisés sauce tartare Semoule aux petits légumes - Salade verte b) Steak de bœuf haché au poivre noir Gratin dauphinois Haricots verts	a) Filet de colin en julienne Jardinière b) Sauté de lapin chasseur Pommes fondantes Navets sautés <i>ENTRECÔTE GRILLÉE</i>	Tuesday	a) Fish fingers Boiled potatoes Tomato b) Turkey "Piccata" Pasta Diced vegetables	a) Fried fillets of halibut with tartar sauce Couscous with vegetables - Green salad b) Minced beef steak with black pepper sauce Baked sliced potatoes Green beans	a) Fillet of hake Diced vegetable b) Hunter-style rabbit stew Boiled potatoes Sautéed turnips <i>GRILLED SIRLOIN STEAK</i>
Mercredi	a) Saucisse de veau Rösti Carottes en bâtonnets b) Côte de porc Spirettes Courgettes	a) Gratin de pâtes au jambon, champignons et fromage Salade verte b) Sauté de porc antillais Riz aux amandes Chou braisé <i>STAND DE RÖSTI</i>	a) Jambon bruni au porto Choux de Bruxelles b) Blanquette de veau Riz aux oignons Bettes à la provençale <i>MOULES MARINIÈRES</i>	Wednesday	a) Veal sausage Swiss hash brown potatoes Carrots sticks b) Pork chop Pasta Courgettes	a) Baked pasta with ham, mushrooms & cheese Green salad b) Antilles-style pork stew Rice with almonds White cabbage <i>SWISS HASH BROWN POTATOES</i>	a) Ham with port wine sauce Brussels sprouts b) Veal stew Rice with onions Provence-style Swiss chard <i>MUSSELS</i>
Jeudi	a) Petit salé aux lentilles Pommes nature Salade verte b) Poitrine de veau rôtie Spätzli Légumes allégés	a) Chou farci Riz à la tomate Salade verte b) Suprême de volaille à l'estragon Purée de p. de terre Fondue de poireaux <i>STAND DE RÖSTI</i>	<i>Journée "AMÉRIQUE"</i> a) Cheese burger - Frites b) Fricassée de poulet à la californienne Maïs sauté Haricots verts <i>QUEUE DE LOTTE À L'AMÉRICAIN</i>	Thursday	a) Belly pork with lentils Boiled potatoes Green salad b) Roast breast of veal Swiss potato pasta Light vegetables	a) Stuffed cabbage Rice with tomato Green salad b) Breast of chicken in tarragon sauce Mashed potatoes - Leek <i>SWISS HASH BROWN POTATOES</i>	<i>AMERICA'S DAY</i> a) Cheese burger French fried potatoes b) California-style chicken stew - Sautéed sweet corn Green beans <i>AMERICAN-STYLE MONKFISH</i>
Vendredi	a) Steak d'agneau haché Flageolets Choux-fleurs b) Filet de lingue Risi-bisi Pois mangetout	a) Vol au vent toulousain Riz pilaf Salade verte b) Filet de St-Pierre sauce à la crème et ciboulette Pommes vapeur Poêlée de légumes <i>STAND DE RÖSTI</i>	a) Paupiette de veau Ratatouille b) Filet de perche du Nil Riz d'or Choux-fleurs à la polonaise <i>TOMATES FARCIES</i>	Friday	a) Minced lamb steak White beans Cauliflower b) Fillet of ling (fish) Rice with peas Snow peas	a) Toulouse-style "Vol-au-vent" Pilaf rice Green salad b) Fillet of John Dory with cream & chive sauce Boiled potatoes Mixed vegetables	a) Stuffed veal slice Ratatouille b) Nile perch fillet Golden rice Polish-style cauliflower <i>STUFFED TOMATO</i>

Calendrier hebdomadaire

1996

Weekly Calendar

Lundi Monday	Mardi Tuesday	Mercredi Wednesday	Jeudi Thursday	Vendredi Friday
14.10	15.10	16.10	17.10	18.10
09.00 PS MEETING OF THE VMEbus INTERNATIONAL PHYSICS ASSOCIATION - VIPA by Bob DOWNING / University of Illinois, VIPA and VSO, Jaap PANMAN/ CERN, EPAC Chairman & Jin PANGBURN / FermiLab & VIPA	10.00 PS TECHNICAL SEMINAR Fieldbuses - an introduction to the technology and how to use it by Franz Rudolf BUNGER / Chairman Swiss National Committee TC65 of IEC and CENELEC	16.00 A SEMINAR FOR CERN GUIDES organized by CERN Visits Service - Groupe DSU/CP The Bubble Chamber and its Contribution to Particle Physics by Gert HARIGEL / CERN	13.00 A ENSEIGNEMENT GENERAL Science pour tous par Rafael CARRERAS	
10.00 CN TECHNICAL PRESENTATION The High Performance Storage System (HPSS) by D. TEAFF & H. HULEN / IBM	14.00 ➤ TECHNICAL PRESENTATION Crate Remote Control via CAN-bus Interface PPE Conference room, bldg 4/ S-013			
11.00 E TECHNICAL SEMINAR 3D : A new architecture for semiconductor radiation detectors by Sh. PARKER / Univ. of Hawaii				
21.10	22.10	23.10	24.10	25.10
14.00 CN UMTF COMPUTING TUTORIAL Visual Basic and C++ by Alberto PACE		11.00 C LHC COMPUTING BOARD Open session	16.00 SL SL SEMINAR Optics for LEP 2 by Malika MEDDAHL / CERN	

A Auditorium / bldg 500 Amphithéâtre / bdt. 500	TH Theory Conference Room / bldg 4 Salle Théorie / bdt. 4	DG 6th Floor Conference Room, bldg 60 Salle de conférence du 6e étage, bdt. 60	CN CN Auditorium - bldg 31/3-004 & 5 Amphithéâtre CN - bdt. 31/3-004 & 5	
	LHC LHC Auditorium / bldg 30, 7th floor Amphithéâtre LHC / bdt. 30, 7e étage	M Microcosm Conference Room, bldg 33/R-09 Salle de Conférence Microcosm, bdt. 33/R-09	➤ place as indicated lieu selon indication	
C Council Chamber / bldg 503 Salle du Conseil / bdt. 503	PS PS Auditorium / bldg 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bdt. 6, 2-024	SL SL Auditorium - Prévestin / bldg 864, 1st fl. Amphithéâtre SL - Prévestin / bdt. 864, 1er ét.	E ECP Conference Room, bldg 13/2-005 Salle de conférence ECP, bdt. 13/2-005	

Deadline for insertion: Tuesday 12.00 hrs
Staff Association: bldg 64/R-002, tel. 2819
Media & Publications (DSU): bldg 50/1-004, tel. 3475
e-mail: [weekly_bulletin@macmail](mailto:weekly_bulletin@macmail.staff.association@macmail)
staff.association@macmail
Dernier délai pour insertions: mardi 12.00 h
Association du Personnel: bdt. 64/R-002, tel. 2819
Media & Publications (DSU): bldg 50/1-004, tel. 3475