

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.

PHOTO

- Appareils photo OLYMPUS.
- Série MJU avec ou sans zoom.
- Série Newpic APS zoom 60 et zoom 90.
- Notre proposition:
IS 200 zoom 28-110 mm/ F 4,5-5,6 zoom.
Etui adapté à chaque appareil.

Offre calculatrice HP

GRATUIT à l'achat d'une HP 48G ou d'une HP 48 GX le software kit transfile win 48.

Gamme ROGER & GALLET

Eau de Cologne, savons, déodorants, pochettes rafraîchissantes, gel bain douche...
Ex: savon 150g en coffret plastique
CHF 6,40.-, grand choix de senteur.

NOUVEAU

Lait pour le corps, gel douche corps et cheveux, savon de la gamme "oligo-actifs" de ROGER & GALLET.

ACTION

Recharge brosses à dents BRAUN PLAK CONTROL ORAL B, 4 pour le prix de 3.

Chocolat GOLDKENN

Présentation originale en lingot d'or, coffret fort et pièces de monnaie. Existe aussi en chocolat noir.



(Bât. 563)

MARCHE VOYAGES AVEC SUNTUR-MOLEL

Sur présentation de votre carte Interfon à Blandine chez Suntur, vous bénéficiez d'une ristourne sur un ensemble de produits de voyage ainsi que sur les promotions suivantes.

- Geneve - New York. Aller - retour avant le 28 mars 1998. Tarif avant la ristourne : CHF 625.- + taxe aéroport.
- Lyon - Chicago, Lyon - Washington, Lyon - Philadelphie, Lyon - Boston. Aller - retour, le voyage avant la ristourne : FF 2055.- jusqu'à fin mars.
- Lyon - Los Angeles, Lyon - Las Vegas, Lyon - Orlando, Lyon - Miami, Lyon - San Francisco. Aller - retour, le voyage avant la ristourne : FF 2850.- jusqu'à fin mars.

MARCHE PLACEMENT AVEC LA SFP

Comparez vos placements avec ceux de notre fournisseur et vous serez intéressés. Contactez INTERFON pour un rendez-vous.

* * * *

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 23 février				Fixed price main courses (lunch) week of 23 February		
	No 1 – COOP	No 2 – DSR	No 3 – Gén. de Rest.		No 1 – COOP	No 2 – DSR
	Bât. 501 – Site Meyrin	Bât. 504 – Site Meyrin	Bât. 866 – Site Prévessin		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 Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FF): a) 21.50 FF b) 25.00 FF	Monday-Friday Saturday Sunday	Opening times: 07h00 – 18h00 Closed Closed Medis served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF	Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups Closed Medis served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF
Lundi	a) Croustilles de merlan Riz blanc Carottes baby b) Côte de porc sauce Robert Pommes mousseline Choux-fleurs	a) Papet vaudois et son saucisson Salade verte b) Escalope de dinde aux champignons des bois Riz pilaf Printanière de légumes	a) Spaghetti bolognese b) Coq au vin Spaghetti Choux-fleurs Ratatouille niçoise TOUTS LES JOURS GRILLADES ET PIZZA MAISON	Monday	a) Fish fingers Rice Baby carrots b) Pork chop with “Robert” sauce Mashed potatoes Cauliflower	a) Sausage with leeks Green salad b) Slice of turkey with woodland mushrooms Pilaf rice Spring vegetables
Mardi	a) Saucisse de veau sauce aux oignons Spätzli Pois mange tout b) Émincé de bœuf aux champignons Nouillettes Jardinière de légumes	a) Filet de poisson pané à la noix de coco Riz safrané Salade verte b) Osso buco de porc à la milanaise Pommes risolées Épinards en branches	a) Filet de colin pané b) Sauté d'agneau Semoule Haricots verts Carottes nouvelles	Tuesday	a) Veal sausage with onion sauce Swiss potato pasta Snow peas b) Beef stew with mushrooms Pasta Diced vegetables	a) Breaded fillet of fish with coconut Rice with saffron Green salad b) Milanese-style pork knuckle Sautéed potatoes Spinach
Mercredi	a) Jambonneau aux lentilles Pommes nature b) Cordon bleu de porc Pommes mousseline Gratin de fenouil	a) Crouûte au jambon et fromage Pommes sautées Salade verte b) Poitrine de poulet au coriandre Pâtes au beurre Carottes Vichy	a) Brandade de morue b) Poulet rôti Pommes purée Printanière de légumes Salade verte	Wednesday	a) Pork knuckle of ham with lentils Boiled potatoes b) Breaded slice of pork “Cordon bleu” Mashed potatoes Baked fennel	a) Ham & cheese on toast Sautéed potatoes Green salad b) Breast of chicken with coriander Buttered pasta Vichy carrots
Jeudi	a) Blanc de poulet sauce au poivre Riz pilaf Petits pois et carottes b) Estouffade de bœuf Cornettes Broccoli	a) Fricassée de foie de volaille Pâtes à l'ancienne Salade verte b) Cuisse de lapin à la moutarde Polenta Petits pois aux oignons	a) Filet de lieu b) Jambon d'York sauce au madère Pommes vapeur Gratin de poireaux Choux de Bruxelles	Thursday	a) Breast of chicken with pepper sauce Pilaf rice Peas & carrots b) Beef stew Pasta Broccoli	a) Fricassée chicken liver Pasta Green salad b) Leg of rabbit with mustard sauce Polenta (comméal) Peas with onions
Vendredi	a) Tendrons de veau braisés Cornettes Endives b) Filet de truite rose sauce à l'estragon Risi bisi Tomate	a) Tête de veau ravigote Riz pilaf Salade verte b) Filet de saumon à l'oseille Pommes vapeur Bouquets de brocoli	a) Feuilleté de saumon à l'oseille b) Rôti de porc Riz pilaf Épinards Navets à la crème	Friday	a) Braised veal tenderloin Pasta Chicory b) Fillet of pink trout with tarragon sauce Rice with peas Tomato	a) Head of veal with “Ravigote” sauce Pilaf rice Green salad b) Fillet of salmon with sorrel sauce Boiled potatoes Broccoli
					a) Spaghetti bolognese b) Chicken with red wine sauce Spaghetti Cauliflower Nice-style ratatouille EVERY DAY GRILL & PIZZA	a) Fillet of coal-fish b) Ham with madeira sauce Boiled potatoes Baked leeks Brussels sprouts a) Salmon in puff pastry with sorrel sauce b) Roast pork Pilaf rice Spinach Creamed turnips

Calendrier hebdomadaire

1998

Weekly Calendar

Lundi Monday	Mardi Tuesday	Mercredi Wednesday	Jeudi Thursday	Vendredi Friday
23.2	24.2	25.2	26.2	27.2
11.00 A ACADEMIC TRAINING The Standard Electroweak Theory by G. ALTARELLI / CERN-TH (1/5)	11.00 A ACADEMIC TRAINING The Standard Electroweak Theory by G. ALTARELLI / CERN-TH (2/5)	11.00 A ACADEMIC TRAINING The Standard Electroweak Theory by G. ALTARELLI / CERN-TH (3/5)	11.00 A ACADEMIC TRAINING The Standard Electroweak Theory by G. ALTARELLI / CERN-TH (4/5)	11.00 A ACADEMIC TRAINING The Standard Electroweak Theory by G. ALTARELLI / CERN-TH (5/5)
14.30 IT IT TRAINING TUTORIAL Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les adresses mail par Arnaut TADDEI / CERN-IT	14.30 LHC SEMINAR INFORMATION Survey of European SCADA packages for industrial controls by Frederic MOMAL & Cedric DASSY / CERN-LHC-LAS	14.00 TH THEORETICAL SEMINAR CP violation and physics beyond the standard model by Lincoln WOLFENSTEIN / Carnegie Mellon University	14.00 TH THURSDAY SEMINAR Supersymmetry-breaking loops from analytic continuation into superspace by R. RATTAZZI / CERN - TH	14.30 CERN HEAVY ION FORUM Physics of Pb-Pb collisions at 40 GeV/nucleon by Horst STOECKER / Frankfurt Room 160-1-009
2.3	3.3	4.3	5.3	6.3
09.00 A LARGE HADRON COLLIDER COMMITTEE Open Session TECHNICAL PRESENTATION ObjectTime - Object-Oriented application-generation tools for real-time software development by S. COURTNEY & B. DUPRE / RTSC / ObjectTime Ltd (Canada)	09.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (2/5) by C. FRENK / Durham University, GB	09.00 MINI TECHNICAL EXHIBITION Amphenol, Europtics, Molex & Siemens <i>bid. 40 / Ground-floor</i>	11.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (3/5) by C. FRENK / Durham University, GB	11.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (5/5) by C. FRENK / Durham University, GB
11.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (1/5) by C. FRENK / Durham University, GB	11.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (2/5) by C. FRENK / Durham University, GB	11.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (3/5) by C. FRENK / Durham University, GB	11.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (4/5) by C. FRENK / Durham University, GB	11.00 C ACADEMIC TRAINING The cosmic large-scale structure, dark matter and the origin of galaxies (5/5) by C. FRENK / Durham University, GB
16.30 A EP SEMINAR An EPR-type experiment testing the non-separability of the K⁺ antiK⁰ wave function by Apollo GO / CERN-EP & CEA Saclay	14.30 IT TRAINING TUTORIAL Accès aux Services UNIX depuis un PC par Miguel MARQUINA / CERN-IT	16.00 IT COMPUTING SEMINAR Digital Video Repositories - A New Information Frontier by Suave LOBODZINSKI / California State University and Harbor UCLA Medical Center, Torrance	16.30 A SCIENCE AND SOCIETY Toward Economies that Sustain Nature and Human Dignity : An Ecological Economic Reformulation by Richard B. NORGAARD / University of California at Berkeley	

A Auditorium / bid. 500
Amphithéâtre / bat. 500

TH Theory Conference Room / bid. 4
Salle Théorie / bat. 4

LHC LHC Auditorium / bid. 30, 7th floor
Amphithéâtre LHC / bat. 30, 7e étage

C Council Chamber / bid. 503
Salle du Conseil / bât. 503

PS PS Auditorium / bid. 6, 2-024
Amphithéâtre PS / bat. 6, 2-024

DG 6th Floor Conference Room, bid. 60
Salle de conférence du 6e étage, bat. 60

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

SL SL Auditorium - Prévessin / bid. 864, 1st fl.
Amphithéâtre SL - Prévessin / bât. 864, 1er ét.

IT IT Auditorium - bid. 31/3-004 & 5
Amphithéâtre IT - bat. 31/3-004 & 5

➤ place as indicated
lieu selon indication

Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs
Staff Association : bid. 64/R-002, tél. 72819
Media & Publications (DSU) : bid. 510/R-014, tél. 73475
e-mail : weekly_bulletin@macmail
staff_association@macmail
Dernier délai pour insertions : mardi 12.00 h
Association du Personnel : bât. 64/R-002, tél. 72819
Media & Publications (DSU) : bât. 510/R-014, tél. 73475