

INFORMATIONS GENERALES GENERAL INFORMATION

AVIS AUX UTILISATEURS DU RESTAURANT NO. 3, Bât. 866 - Site de Prévessin

Comme vous avez pu le constater, des travaux ont commencé lundi 19 janvier 1998 au restaurant no. 3. Il est prévu effectivement de remplacer le système linéaire de distribution des repas par une configuration de type 'free-flow' dans le but d'améliorer les conditions d'hygiène, de confort et de commodité à l'intention de toute la clientèle. Une plus grande variété de plats se verra proposer également à travers des grillades et des pizzas qui seront disponibles immédiatement sur simple demande.

Après avoir reçu l'approbation du Comité de Surveillance des Restaurants, suite à une large consultation, et concrétisation par les instances compétentes du CERN au moyen d'un avenant au contrat, le projet est financé dans sa totalité par le concessionnaire du restaurant no. 3, la 'Générale de Restauration'.

Il a été considéré souhaitable de profiter d'une occasion d'exécuter ces travaux un peu plus tôt qu'il n'avait été envisagé à l'origine, d'où cet avis tardif pour lequel nous vous prions de nous excuser.

Pendant les deux semaines de travaux estimées nécessaires à la mise en place des nouveaux équipements, le service continuera dans des conditions aussi proches de la normale que possible.

La 'Générale de Restauration' et le Comité de Surveillance des Restaurants remercient par ailleurs tous les utilisateurs de ce restaurant de leur patience et indulgence pendant cette période. Nous restons persuadés que les effets bénéfiques du nouveau système de distribution s'avèreront aussi concluants qu'au restaurant no. 1, après une opération comparable en 1993 - 1994.

Comité de Surveillance des Restaurants,
tél. 77551

NOTICE TO USERS OF RESTAURANT NO. 3, BUILDING 866 - PRÉVESSIN SITE

As you will have noticed, work started on Monday, January 19, 1998 in Restaurant No. 3. The object is to replace the linear meals distribution system by a 'free-flow' lay-out, in order to improve the conditions of hygiene, comfort and convenience for all customers. A greater variety of dishes will also be possible in the new configuration, provision being made for grilled meats and pizzas to be made instantly available upon request.

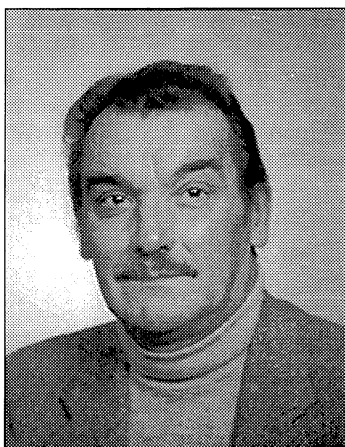
After approval of the Restaurant Supervisory Committee, following widespread consultation, and confirmation from the appropriate instances in CERN by means of a contract amendment, the project is being financed entirely by the concession-holder for restaurant no. 3, the 'Générale de Restauration'.

It was considered advisable to take advantage of a possibility of carrying out this work a little earlier than originally foreseen, which explains this late notice, for which we apologise.

As normal a service as possible will be assured throughout the estimated two weeks duration of these modifications.

The 'Générale de Restauration' and the Restaurant Supervisory Committee thank all users of this restaurant for their patience and indulgence during this period and trust that the benefits of the new distribution lay-out will prove to be as conclusive as was the case in Restaurant No. 1 after a similar operation in 1993 - 1994.

Restaurant Supervisory Committee,
tel. 77551



DÉCÈS

Nous avons le regret d'annoncer le décès de Monsieur Jean-Louis GARAVEL, survenu le 19 janvier 1998.

M. Jean-Louis Garavel, né le 17.02.1936, travaillait à la Division EP et était au CERN depuis le 01.08.1969.

Le Directeur général a envoyé un message de condoléances à sa famille de la part du personnel du CERN.

Affaires sociales
Division du Personnel

RESTAURANTS

Fixed price main courses (lunch) week of 26 January

	No 1 – COOP		No 2 – DSR		No 3 – Gén. de Rest.		
	Bât. 501 – Site Meyrin	Bât. 504 – Site Meyrin	Bât. 866 – Site Préveressin				
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	Monday-Friday Saturday Sunday	No 1 – COOP Bldg. 501 – Meyrin Site Opening times: 07h00 - 01h00 07h00 - 23h00 07h00 - 23h00 Meals served: 11h30-14h00 18h00-20h00 Prices (CHF): a) 7.40 CHF b) 8.70 CHF	No 2 – DSR Bldg. 504 – Meyrin Site Opening times: 06h30 - 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF	No 3 – Gén. de Rest. Bldg. 866 – Préveressin Site Opening times: 07h00 - 18h00 Closed Meals served: 11h30-14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Poisson à la bordelaise Riz blanc Fenouil b) Cuisse de poulet farcie à la florentine Spirettes Petits pois	a) Gratin de poireaux au jambon - Pâtes au curry Salade verte b) Désossé de canard Riz parfumé au jasmin Choux chinois et fungus TOUS LES JOURS CHOUCROÛTE GARNIE	a) Brochette de poisson b) Poitrine de veau farcie Pommes frites Flan de courgettes Choux de Bruxelles	Monday	a) Fish with red wine sauce Rice Fennel b) Stuffed leg of chicken with spinach Pasta Peas	a) Baked leeks with ham Curried pasta - Salad b) Duck with sweet & sour sauce - Jasmin rice Chinese cabbage with mushrooms EVERY DAY GARNISHED SAUERKRAUT	a) Fish kebab b) Stuffed breast of veal French fried potatoes Courgette pie Brussels sprouts
Mardi	a) Steak haché de bœuf Pommes en dés Carottes et céleri b) Filet de plie pané Risi bisi Broccoli DÈS MARDI SEMAINE JURA GESSIEN	a) Brandade de morue Petits pois au lard Salade verte b) Émincé de porc aux champignons des bois Nouillettes au beurre Carottes baby	a) Steak de merlu b) Choucroute Légumes du jour Haricots verts	Tuesday	a) Minced beef steak Sautéed potatoes Carrots & celeriac b) Breaded fillet of plaice Rice with peas Broccoli FROM TUESDAY JURA & GEX SPECIALITY	a) Salt cod "Brandade" Peas with bacon Green salad b) Pork stew with woodland mushrooms Buttered pasta Baby carrots	a) Slice of hake b) Sauerkraut with cooked meat & potatoes Vegetables of the day Green beans
Mercredi	a) Boudin aux deux pommes b) Rôti de porc sauce moutarde Pommes mousseline Haricots verts	a) Nuggets de poulet sauce tartare Pommes sautées Salade verte b) Sauté d'agneau au curry Semoule de blé Choux-fleurs persillés	a) Gratin de pâtes au jambon b) Sauté de bœuf Pâtes Légumes orientaux Salade verte	Wednesday	a) Black pudding (sausage) with apple & mashed potatoes b) Roast pork with mustard sauce Mashed potatoes Green beans	a) Chicken nuggets with tartare sauce Sautéed potatoes Green salad b) Curried lamb stew Couscous Parsley cauliflower	a) Baked pasta with ham b) Beef stew Pasta Oriental vegetables Green salad
Jeudi	a) Blanc de poulet Riz sauvage Pois mangoutout b) Émincé de bœuf Cornettes Carottes baby	a) Langue de veau sauce tomate Pommes mousseline Salade verte b) Filet de poulet mariné au gingembre et à l'ail Riz pilaf Haricots verts	a) Calamars à l'américaine b) Poulet à la forestière Riz Haricots verts Courgettes	Thursday	a) Chicken breast Wild rice Snow peas b) Beef stew Pasta Baby carrots	a) Veal tongue with tomato sauce Mashed potatoes Green salad b) Chicken with ginger & garlic Pilaf rice Green beans	b) American-style squid b) Chicken with mushrooms Rice Green beans Courgettes
Vendredi	a) Longeole au gratin de pomme de terre Salade verte b) Darné de cabillaud à la grenobloise Pommes nature Légumes d'été	a) Tripes à la mode de Caen Fricassée de fenouil Salade verte b) Filet de truite rose aux amandes Pommes vapeur Épinards en branches	a) Beignets de l'océan b) Rôti de porc Pommes de terre à l'ail et au persil Gratin de choux-fleurs Jardinière de légumes	Friday	a) Cumin sausage with baked sliced potatoes in cream sauce Green salad b) Grenoble-style slice of cod - Boiled potatoes Summer vegetables	a) Caen-style tripe Fennel Green salad b) Fillet of pink trout with almonds Boiled potatoes Spinach	a) Fish fritters b) Roast pork Parsley potatoes with garlic Baked cauliflower Diced vegetables