

RESTAURANTS					
Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 28 juin			Fixed price main courses (lunch) week of 28 June		
	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
Lundi-vendredi Samedi Dimanche	Heures d'ouverture: 07h00 – 01h00 07h00 – 23h00 Repas servis: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prix (FS): a) 7.50 FS b) 8.80 FS	Heures d'ouverture: 06h30 – 18h00 Fermé sauf groupes Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FS): a) 8.80 FS b) 25.00 FF	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	No 2 – DSR tel. 74082/73855 Bldg. 504 – Meyrin Site Opening times: 06h30 – 18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 8.80 CHF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Anneaux de calamars à la romaine Riz au safran - Petits pois b) Sauté de veau à la catalane - Polenta Choux-fleurs TOUS LES JOURS GRILLADES	a) Schüblig grillée sauce à l'échalote Pommes sablées Petits pois b) Sauté d'agneau au curry Riz épicié Courgettes au paprika TOUS LES JOURS PIZZA	a) Steak de merlu pané au citron b) Palette de porc à la diable Riz Macédoine de légumes Épinards au beurre TOUS LES JOURS GRILLADES ET PIZZA	Monday	a) Grilled Swiss sausage Breaded potatoes Peas b) Curried lamb Spiced rice Courgettes with paprika EVERY DAY PIZZA
Mardi	a) Gratin de macaroni alla parmigiana Salade verte b) Filet de St-Pierre au thym Pommes nature Broccoli	a) Filet de plie pané Riz pilaf Carottes Vichy b) Escalope de dinde à la tomate Pâtes au beurre Broccoli	a) Filet de hoki aux crevettes b) Tartiflette savoyarde Pommes vapeur Salade verte Tomates grillées	Tuesday	a) Breaded fillet of plaice Pilaf rice Vichy carrots b) Slice of turkey with tomato Buttered pasta Broccoli
Mercredi	a) Emincé de poulet au citron - Spirettes Fenouil à la tomate b) Sauté de bœuf au parfum des îles Riz sauvage Pois mangetout	a) Poulet rôti aux herbes Pommes sautées Poêlée de légumes b) Pojarski de veau sauce aux champignons Riz blanc Haricots verts	a) Quiche lorraine b) Filet de loup à la provençale Tagliatelle Fenouil braisé Ratatouille niçoise	Wednesday	a) Roast chicken with fine herbs Sautéed potatoes Sautéed vegetables b) Veal stew with mushroom rooms Rice Green beans
Jeudi	a) Boulettes de bœuf sauce piquante Rôsti Jardinière de légumes b) Escalope de porc sauce charcutière Cornettes Tomate au four	a) Gratin de ravioli à la viande Riz sauvage Gratin de choux-fleurs b) Poulet au citron confit Rôsti Laitues braisées	a) Côte de porc grillée b) Sauté d'agneau primeur Semoule Légumes orientaux Petits pois	Thursday	a) Baked ravioli with meat Wild rice Baked cauliflower b) Chicken with crystallised lemon Swiss potato pasta Braised lettuce
Vendredi	a) Quenelles de volaille à la crème et aux herbes Risi bisi - Carottes baby b) Filet de flétan sauce moutarde Pommes nature Épinards	a) Mousseline de poisson sauce au crabe Riz créole Tomate provençale b) Cuisse de lapin au romarin - Pommes purée Courgettes au curry	a) Rognons de bœuf b) Filet de cabillaud à l'oseille Pommes purée Poireaux au jus Carottes au beurre	Friday	a) Mashed fish with crab sauce - Creole rice Provençal-style tomato b) Leg of rabbit with rosemary Mashed potatoes Curried courgettes
					a) Sliced beef kidneys b) Fillet of cod with sorrel Mashed potatoes Leeks Buttered carrots

1999

1999

	IT	SL	TH	
A	Auditorium / bld. 500 Amphithéâtre / bât. 500	IT Auditorium - bldg 31/3-004 & 5 Amphithéâtre IT - bât. 31/3-004 & 5	SL Auditorium - Prévestin / bldg 864, 1st fl. Amphithéâtre SL - Prévestin / bât. 864, 1er ét.	
C	Council Chamber / bld. 503 Salle du Conseil / bât. 503	LHC Auditorium / bldg 30, 7th floor Amphithéâtre LHC / bât. 30, 7e étage	Theory Conference Room / bldg 4 Salle Théorie / bât. 4	
DG	6th Floor Conference Room, bldg 60 Salle de conférence du 6e étage, bât. 60	PS Auditorium / bldg 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024	place as indicated lieu selon indication	