

Restaurants Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du 20 février

Restaurant Concessionnaire	no 1 COOP	no 2 DSR	no 3 Générale de Restauration
Bât. / bldg Site	501 Meyrin	504 Meyrin	866 Prévessin
Heures d'ouverture / Opening times			
Lu.-vendr./Mon.-Frid.	07h00 - 01h00	06h30 - 18h00	07h00 - 18h00
Sam. / Sat.	07h00 - 23h00	11h30 - 14h00	fermé/closed
Dim. / Sun.	07h00 - 23h00	fermé/closed	fermé/closed
Repas servis/ Meals served	11h30 - 14h00 18h00 - 20h00	11h30 - 14h00	11h30 - 14h00
Prix	a) 7.00 FS b) 8.30 FS	a) 7.60 FS b) 8.70 FS	a) 20.50 FF b) 23.80 FF
Lundi Monday	a) Ragoût de dinde Riz Haricots verts b) Filet de plie pané Pommes nature Fenouils	a) Tranche de foie de bœuf en persillade Spätzli aux légumes Salade verte b) Filet de poulet poêlé à l'estragon Pommes paillason Carottes baby	a) Friture d'éperlan sauce tartare Gratin de choux-fleurs b) Rôti de bœuf Pommes persillées Épinards CERVELLE D'AGNEAU EN PERSILLADE 28.00 FF
Mardi Tuesday	a) Lumpia de poulet Spirettes Légumes d'été b) Estouffade de bœuf aux poivrons Pommes berrichones	a) Beignets de merlan sauce tomate Pommes nature Salade verte b) Côte de porc viennoise Pommes frites Gratin de poireaux	a) Oeufs brouillés façon Magda Jardinière de légumes b) Sauté de bœuf à la créole Pommes mousseline Choux verts braisés SAUCISSE FUMÉE
Mercredi Wednesday	a) Vol au vent de foie de volaille Riz Courgettes b) Rôti de veau Polenta Jardinière de légumes	a) Boulettes de bœuf à la tunisienne Semoule Salade verte b) Civet de lapin Pâtes au beurre Pois mangetout	a) Émincé de dinde au curry Petits pois à la française b) Côte de veau aux champi- gnons Riz Blettes à la crème ENTRECÔTE GRILLÉE 30.00 FF
Jeudi Thursday	a) Brochette de chipolata de veau Spaghetti Haricots verts b) Navarin d'agneau Pommes boulangères Haricots verts	a) Ravioli au pistou Salade verte b) Carré d'agneau rôti Pommes savoyardes Ratatouille	a) Boulettes de bœuf Carottes à la crème b) Coq au vin Macaroni Endives au jus TRUITE MEUNIÈRE 28.00 FF
Vendredi Friday	a) Langue de veau sauce aux câpres Pommes mousseline Épinards à la crème b) Médallions de sole tropicale sauce aux crevettes Pommes nature Ratatouille	a) Chicken nuggets sauce tartare Pommes rissolées Salade verte b) Brochette de St-Pierre Riz à l'espagnole Bouquets de brocoli	a) Rognons de porc Haricots verts b) Aile de raie à la grenobloise Pommes boulangères Tomate provençale FAUX-FILET 340.00 FF

Calendrier hebdomadaire

1995

Weekly Calendar

Lundi Monday	20.2	Mardi Tuesday	21.2	Mercredi Wednesday	22.2	Jeudi Thursday	23.2	Vendredi Friday	24.2
11.00 A	ACADEMIC TRAINING <i>Positroned</i> Modern process control by Michel RABANY / CERN-AT	10.00 CN TECHNICAL PRESENTATION Purity, PureCoverage and Quantity presentation by Joachim FISCHER & Herbert KOLLER / Pure Software	09.30 A TECHNICAL PRESENTATION Ultra high density PCB (DYCOstrate) by Würth Elektronik GmbH (D) represented by Elektron AG (CH)	11.00 A ACADEMIC TRAINING <i>Positroned</i> Modern process control by Michel RABANY / CERN-AT	13.00 A PROJECTION "Euro Big Bang" (en English)	10.00 CN TECHNICAL PRESENTATION Client/server solutions from Dansk Data Elektronik A/S by A. ANDERSEN, T. MORSING & S.K. JAKOBSEN	11.00 A ACADEMIC TRAINING <i>Positroned</i> Modern process control by Michel RABANY / CERN-AT	11.00 A ACADEMIC TRAINING <i>Positroned</i> Modern process control by Michel RABANY / CERN-AT	09.00 CN PRESENTATION TECHNIQUE Systèmes d'Information Visuelle (SIV) et gestion de patrimoines par Cap Gemini Sogeti (CH)
	27.2		28.2		1.3		2.3		3.3
11.00 ➤ A	DETECTOR SEMINAR Digital Readout Signal Processing by Sami J. INKINEN / CERN-FCP <i>bidg 13/2-005</i>	11.00 A ACADEMIC TRAINING FOR POSTGRADUATE STUDENTS Ultimate gradient accelerators : physics and prospects (1/5) by A. SKRINSKY / INP, Novosibirsk, Russia	11.00 A ACADEMIC TRAINING FOR POSTGRADUATE STUDENTS Ultimate gradient accelerators : physics and prospects (2/5) by A. SKRINSKY / INP, Novosibirsk, Russia	11.00 A ACADEMIC TRAINING FOR POSTGRADUATE STUDENTS Ultimate gradient accelerators : physics and prospects (3/5) by A. SKRINSKY / INP, Novosibirsk, Russia	10.00 ➤ A PRESENTATION TECHNIQUE Pompes à vide, appareils de mesure, spectromètre de masses par Leybold AG (CH/D) <i>bât. 17/1-007</i>	11.00 A ACADEMIC TRAINING FOR POSTGRADUATE STUDENTS Ultimate gradient accelerators : physics and prospects (4/5) by A. SKRINSKY / INP, Novosibirsk, Russia	11.00 A ACADEMIC TRAINING FOR POSTGRADUATE STUDENTS Ultimate gradient accelerators : physics and prospects (5/5) by A. SKRINSKY / INP, Novosibirsk, Russia	11.00 A ACADEMIC TRAINING FOR POSTGRADUATE STUDENTS Ultimate gradient accelerators : physics and prospects (6/5) by A. SKRINSKY / INP, Novosibirsk, Russia	11.00 A ACADEMIC TRAINING FOR POSTGRADUATE STUDENTS Ultimate gradient accelerators : physics and prospects (7/5) by A. SKRINSKY / INP, Novosibirsk, Russia
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 conférences du 6e étage, bât. 60	CN	CN Auditorium - bldg 31/3-005 Amphithéâtre CN - bât. 31/3-005	➤	place as indicated lieu selon indication
		AT	AT Auditorium / bldg 30/7th floor Amphithéâtre AT / bât. 30/7e étage	M	Microcosm Conference Room, bldg 33/R-09 Salle de conférence Microcosm, bât. 33/R-09				
C	Council Chamber / bldg 503 Salle du Conseil / bât. 503	PS	PS Auditorium / bldg 6, 2-024 Amphithéâtre PS / bât. 6, 2-024	S	SL Auditorium - Prévessein / bldg 864, 1st fl. Amphithéâtre SL - Prévessein / bât. 864, 1er ét.	E	ECP Conference Room, bldg 13/2-005 Salle de conférence ECP, bât. 13/2-005		

Deadline for insertion : Tuesday 12.00 hrs

Staff Association : bldg 64/R-002, tél. 2819

Media & Publications (DSU) : bldg 50/1-030, tél. 3475

e-mail :

weekly_bulletin@cern.ch

staff_association@cern.ch

Dernier délai pour insertions : mardi 12.00 h

Association du Personnel : bât. 64/R-002, tél. 2819

Médias & Publications (DSU) : bât. 50/1-030, tél. 3475