

COOPERATIVES

COOPIN

(Bât. 563)

ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

Les membres de la Coopérative sont invités à participer à une

ASSEMBLEE GENERALE EXTRAORDINAIRE

MARDI 17 JUILLET 1990, à 17h.30

Salle de Conférence du Bâtiment 17 - 1-007

pour décider de la fermeture éventuelle de COOPIN (dissolution de la Société Coopérative).

Ordre du jour

1. Approbation de l'ordre du jour
2. Approbation du procès-verbal de l'Assemblée Générale du 26 juin 1990
3. Résultat du **bilan intérimaire** à fin juin 1990; situation légale, discussion,
- en fonction du bilan :
4. Décision, par vote, de fermeture (liquidation totale), avec dissolution de la Société Coopérative.
- si possible (légalement) :
5. Décision, par vote, de continuer, avec un nouveau Conseil d'administration à élire. Election de ce Conseil.
- si la continuation ne peut pas être assurée :
6. Décision, par vote, de la dissolution (comme prévu sous point 4.)
7. Divers.

Pour le Conseil d'administration
P. Bossard (Président)

ENEZ NOMBREUX !

Présentez votre candidature pour le nouveau Conseil d'administration ! Pour pouvoir fonctionner, il faudra au moins (**la majorité**) deux **Suisses, domiciliés en Suisse**.

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner / lunch)

Semaine du

Restaurant	no. 1	no. 2	no. 3
bât. / bldg Site	501 Meyrin (CH)	504 Meyrin (CH)	866 Prévessin (F)
Concessionnaire	COOP	MIGROS	Générale de Restauration
Prix	a) 5.50 FS b) 6.50 FS	a) 5.90 FS b) 6.80 FS	a) 18.70 FF b) 21.70 FF
Lundi/ Monday	Croustines de Merlan Pommes frites Tomate grillée ***** Escalope de porc Panée Spaghetti Sce tomate Petits pois	a) Coq au vin Bourguignonne Riz pilaf Salade cabus et frisée b) Rôti de porc aux pleurotes Pommes frites Carottes et navets fines herbes CHAQUE JOUR 1 MENU LIGHT	a) Emincé de Boeuf aux oignons et soja Haricots verts en persillade b) Poulet grillé au feu de bois à l'américaine Pomme frite Fenouil en gratin <u>MENU VEGETARIEN TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE</u>
Mardi/ Tuesday	Emincé de foie de porc Riz Pilaw Carottes en brunoise ***** Rôti de veau Pommes mousseline Haricots verts	a) Emincé de porc Chasseur Pommes mousseline Choux de Bruxelles b) Carbonade de boeuf à la bière Polenta au parmesan Céleri branches à l'étuvée BUFFET DE CRUDITES ET SALADES COMPOSEES	a) Oeufs brouillés aux champignons et tomate Coquillettes au beurre ou Salade Batavia b) Escalope de Porc grillée au feu de bois , aux herbes de provence Printanière de légumes Courgettes sautées <u>ANDOUILLETTE GRILLEE 28,00F</u>
Mercredi/ Wednesday	Noix de jambon panée Sce Brune Céleris vapeur Pommes en dés ***** Sauté de boeuf Cornettes au beurre Jardinière de légumes	a) Langue de boeuf braisée aux légumes Spatzlis dorés Salade batavia-chicorée b) Escalope de porc à la crème de sauge Pommes Forestière Haricots verts sautés DE NOTRE PATISSIER ROYAL AUX FRUITS	a) Jambon blanc supérieur poché au vin blanc d'Alsace Gratin dauphinois b) Steak de Boeuf grillé au feu de bois en terrasse Tomates au four ou Salade batavia <u>THON EN PAPILLOTTE 28,00 FF</u>
Jeudi/ Thursday	Calamares Sce piquante Riz blanc Salade verte ***** Piccata de dinde Sce Tomate Pommes frites Pois mangetout	a) Roulé de dinde "Paysanne" Pâtes au beurre Tomate à l'estragon b) Râgout d'agneau du Pays "Printanier" Riz au safran Courgettes au naturel CHAQUE JOUR 1 SPECIALITE	a) Fricassée de Foie de volaille à la moutarde Riz au safran et petits légumes b) Rôti de Boeuf au gros sel Légumes verts de saison ou Salade batavia <u>ENTRECOTE AU BEURRE DE ROQUEFORT 28,00 FF</u>
Vendredi/ Friday	Cuisse de poulet " Basquaise " Pommes mousseline ***** Filets de carrelet Pommes nature Fenouils	a) Filets de plie à la vapeur Sce légère au vin blanc Pommes nature persil Salade verte de saison b) Fricassée de veau aux olives Tagliatelles vertes à la brunoise Carottes Vichy	a) Filet de Merlu façon meunière Pomme à l'anglaise persillée b) Escalope de Volaille cordon bleu Sauce Ketchup Citron Carottes à la vapeur Choux-fleurs polonaise <u>CROUSTADE DE FRUITS DE MER</u>

Heures
d'ouverture :

Restaurant no. 1

Lundi au vendredi:
de 07h00 à 01h00

Samedi et dimanche:

1. Cafétéria
de 07h00 à 23h00

2. Restaurant
de 11h30 à 14h00 et de 18h00 à 19h30

Restaurant no. 2

Lundi au vendredi:
de 06h30 à 20h30

Samedi :
de 11h00 à 14h00

Restaurant no. 3

Lundi au vendredi:
de 07h00 à 09h00
de 11h30 à 14h00

WEEKLY CALENDAR

Prix • 0 20 Fr

Deadline for insertions: **Tuesday 12.00 hours**
Staff Association: bldg 64, R-002, tél. 2819
Section Publications (IDG): bldg 50 / 1-034, tél. 3475
Dernier délai pour insertions: **mardi 12.00 heures**
Association du Personnel: bât. 64, R-002, tél. 2819
Publications Section (IDG): bldg 50 / 1-034, t.