



1. Cardápio da Semana

30/03 a 03/04 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 30/03	Almôndegas ao molho/batata palha	Estrogonofe de lentilha/batata palha
Terça - 31/03	Assados suínos (bisteca/linguiça) / batata cozida	Lentilha com cenoura/batata cozida
Quarta - 01/04	Steak de frango/repolho refogado	Hambúrguer vegetariano/repolho refogado
Quinta - 02/04	Bife de panela/farofa	PTS/farofa
Sexta - 03/04	FERIADO	FERIADO

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

16/03 a 20/03 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 16/03	181	1.985	822	2.988
Terça - 17/03	148	1.624	541	2.313
Quarta - 18/03	187	2.159	860	3.206
Quinta - 19/03	205	2.170	862	3.237
Sexta - 20/03	194	1.971	813	2.978
Total Geral	915	9.909	3.898	14.722
Média	183	1.982	780	2.944
Desvio padrão	22	221	135	373
Mediana	187	1.985	822	2.988
Assimetria	-1,29	-1,30	-2,09	-1,68
Curtose	2,23	1,80	4,48	3,07

Fonte: RU (2026).

3. Degustação de Carne de Coelho



Nesta semana, o Restaurante Universitário realizou mais uma edição especial de degustação de carne de coelho, em parceria com o Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS/UEM) e o Escritório de Projetos da UEM (EPP).

A carne foi fornecida pela Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI), por meio do PASAS. Vale destacar que a produção desses animais na FEI conta com o rigor técnico do Centro de Estudos em Coelhoos (CECO), sob a

coordenação do Prof. Dr. Leandro Dalcin Castilha, garantindo qualidade, segurança e sustentabilidade.

A iniciativa reforça o compromisso da universidade em oferecer experiências alimentares diversificadas e saudáveis, valorizando a produção acadêmica e científica das áreas agrárias. A carne de coelho é reconhecida por seu alto valor nutricional, sendo rica em proteínas, de fácil digestão e com baixo teor de gordura.

O que achou das novidades?
 Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

4. Dicas Úteis

Seguir essas regras contribui para a organização do espaço e a harmonia da comunidade universitária.



Acesso ao RU

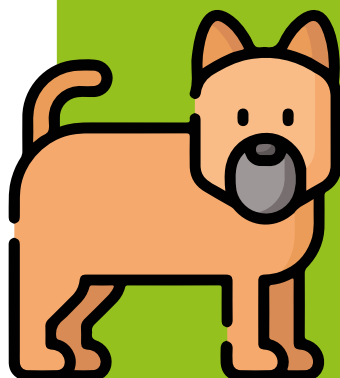
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



Descarte correto de resíduos

Para garantir a separação adequada do lixo, siga as orientações:

- Utilize as **lixeiras específicas** para resíduos orgânicos e não orgânicos, localizadas na saída.
- **Talheres** devem ser colocados na estrutura fixada na parede.
- **Bandejas** devem ser deixadas no balcão indicado para coleta.



Respeito aos cães comunitários

Os animais que circulam pelo câmpus já recebem alimentação adequada em pontos estratégicos. Por isso:

- **Não alimente os cães dentro do RU** - alimentos consumidos no restaurante podem prejudicar a saúde deles.
- Sua colaboração é essencial para o bem-estar dos animais.

5. Saiba mais:

RU das Artes & a Tradição da Feijoada

O projeto RU das Artes não é apenas uma apresentação cultural; é uma ressignificação dos espaços de convivência da UEM. Ao unir a gastronomia mais popular do campus com o talento local, a iniciativa fortalece o senso de comunidade.



O que é o Projeto?

O RU das Artes é fruto de uma colaboração estratégica entre a Diretoria de Cultura (DCU) e a Diretoria de Assuntos Comunitários (PEC). O foco é descentralizar a arte, levando-a para onde o estudante está em seu momento de pausa e nutrição.

Por que no dia da Feijoada?

A escolha da data foi estratégica! A feijoada é o prato mais emblemático do Restaurante Universitário, atraindo um grande fluxo de pessoas. Unir esse "clássico" à cultura local garante que a mensagem de pertencimento e criatividade alcance o maior número possível de vozes na universidade.

O RU das Artes mostrou que o restaurante universitário é também um lugar de expressão, criatividade e pertencimento. A receptividade foi calorosa, com estudantes, servidores e visitantes participando e valorizando a iniciativa.

Destaques da 1ª Edição

Atração	Impacto no Ambiente
Música ao Vivo	Transformou a rotina sonora do refeitório, reduzindo o estresse.
Integração Social	Aproximou estudantes de diferentes cursos e servidores em torno da arte.
Bem-estar	Criou uma pausa humanizada na correria acadêmica.

O que achou das novidades?
 Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br

6. Horário de funcionamento e Valor das Refeições por Categoria



Café da manhã: 6h40 - 7h40

Almoço: 10h45 - 13h00

Jantar: 17h45 - 19h45



Valores de aquisição dos tickets

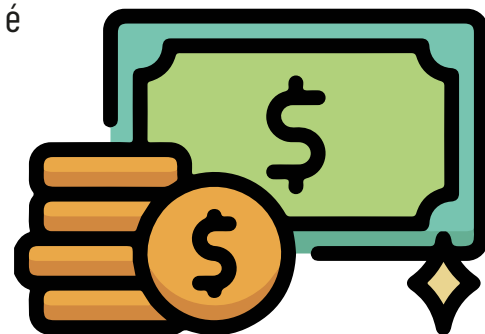
Café da Manhã	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes e servidores	R\$ 2,00
Almoço/Jantar	
Categorias	Valor da Refeição
Estudantes	R\$ 5,00
Servidores com renda até 3 salários mínimos	R\$ 5,00
Servidores com renda acima de 3 salários mínimos	R\$ 10,00
Comunidade Externa	R\$ 19,00

Para adquirir os tickets ou acessar o Restaurante Universitário (RU) da UEM, é obrigatória a apresentação de um documento de identificação válido.

- **Estudantes** devem apresentar o **Registro Acadêmico (RA)**, que é de uso pessoal e intransferível.
- **Servidores** (docentes e técnico-administrativos) precisam apresentar a **Carteira Funcional** como comprovante.

A identificação é necessária para garantir o acesso ao RU.

Formas de pagamento: dinheiro, PIX, cartão de débito ou crédito.



ELABORAÇÃO



Diretora de Assuntos Comunitários - DCT
PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

Coordenador de Reestruturação do RU
CANUTO VIEIRA NETTO

Chefe do Restaurante Universitário - RU
MILTON GARCIA

Nutricionistas do RU
ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO
JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL
VALMIR ANTONIO CORREA

COLABORAÇÃO
Coordenador Técnico do Escritório de Projetos e Processos - EPP
SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA

Coordenadora Geral do Escritório de Projetos e Processos - EPP
PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL