



1. Cardápio da Semana

15/09 a 19/09 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 15/09	Carne moída com legumes / farofa	Ovos / lentilha + farofa
Terça - 16 /09	Carne suína / ovos / macarrão alho e óleo	Grão de bico ao sugo / ovos / macarrão alho e óleo
Quarta - 17/09	Quibe assado / repolho refogado	Quibe vegano assado / repolho refogado
Quinta - 18/09	Madalena de carne / legumes	Madalena vegetariana / legumes
Sexta - 19/09	Carne moída ao molho sugo / polenta	Almondega vegana / polenta

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

01/09 a 05/09 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 01/09	159	1.981	1025	3.165
Terça - 02/09	188	1.869	812	2.869
Quarta - 03/09	206	2307	1.083	3.569
Quinta - 04/09	195	1.750	740	2.685
Sexta - 05/09	178	1.530	535	2.243
Total Geral	926	9.437	4.195	14.531
Média	185	1.887	839	2.906
Desvio padrão	18	288	222	499
Mediana	188	1.869	812	2.869
Assimetria	-0,61	0,46	-0,31	0,02
Curtose	0,25	0,68	-1,11	-0,08

Fonte: RU (2025).

3. Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS) garante entrega mensal de 10 mil ovos ao Restaurante Universitário

Considerado um dos alimentos mais completos da natureza, o ovo é uma fonte de proteína de alta qualidade e uma peça-chave na política de segurança alimentar da Universidade Estadual de Maringá (UEM). Por meio do **Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS)**, a universidade já produziu e destinou mais de **555 mil ovos** para o Restaurante Universitário (RU) e para o mercadinho do programa desde fevereiro de 2023.



A produção mensal destinada ao RU gira em torno de **10 mil ovos**, todos originários da Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI). A tarefa de cuidar das galinhas poedeiras e garantir a qualidade da produção é do **Grupo de Estudo em Morfofisiologia Animal (GEMORFIA)**, coordenado pela professora doutora Tatiana Carlesso dos Santos.



"O ovo é um alimento de enorme densidade nutricional. Ele contém proteínas de alto valor biológico, vitaminas A, D, E, K e do complexo B, além de minerais essenciais como selênio, fósforo, ferro, zinco, iodo e cálcio. Incluí-lo na dieta dos estudantes é contribuir diretamente para a sua saúde e bem-estar", explica a nutricionista Jordânia.



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

O programa PASAS, que completou dois anos de atividades em fevereiro, tem como um de seus pilares abastecer o RU, reforçando as políticas de assistência e permanência estudantil. A entrega constante dos ovos garante que refeições mais nutritivas e balanceadas cheguem diariamente aos alunos.

Além de ser um importante suporte para a alimentação no campus, o projeto também serve como um campo de prática e aprendizado para estudantes envolvidos no GEMORFIA, que aplicam na fazenda os conhecimentos sobre manejo animal, sustentabilidade e produção de alimentos.

É a ciência saindo dos laboratórios e chegando ao prato, fortalecendo a comunidade universitária e promovendo uma vida mais saudável e sustentável.



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

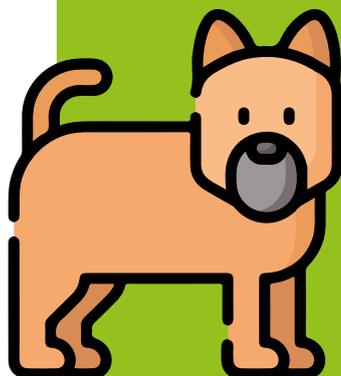
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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. Você Sabia?

Na última sexta-feira (12/09), um importante passo foi dado para garantir que o Restaurante Universitário (RU) nunca mais fique no escuro: foi testado e ativado com sucesso um moderno Grupo Gerador a Diesel de 348 kVA.



Essa ação é parte de um grande **projeto estratégico da gestão 2022/2026** para modernizar toda a infraestrutura energética do Campus-Sede, com um investimento total de **R\$ 7,3 milhões**.

Como vai funcionar?

Agora, em caso de falta de energia, o gerador do RU entra em ação automaticamente, garantindo que as refeições de milhares de estudantes não sejam interrompidas. Mas ele não está sozinho! A UEM adquiriu um total de **17 grupos geradores novos**, no valor de R\$ 6 milhões, que estão em fase final de montagem e serão instalados em outros pontos críticos do campus.

Por que isso era necessário?

Apesar de a subestação da UEM, ter sido inaugurada em 2017, as interrupções no fornecimento de energia da concessionária continuavam a afetar as atividades universitárias. Diante desse desafio, em outubro

de 2022, o reitor Leandro Vanalli determinou um estudo técnico que culminou neste amplo projeto de modernização.

O projeto tem duas etapas principais:

- 1. Substituição da Subestação:** Concluída em maio deste ano, com investimento de R\$ 1,3 milhão, trocando equipamentos essenciais para melhorar a distribuição de energia.
- 2. Aquisição dos Geradores:** A segunda fase, com a compra dos 17 geradores, assegurará que laboratórios, salas de aula, administrativos e outros setores vitais permaneçam funcionando mesmo durante quedas de energia.



Com isso, a UEM avança em infraestrutura, garantindo mais **segurança, autonomia e continuidade** em todos os seus serviços essenciais para a comunidade universitária.

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

Pró-Reitor de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários - PRH
JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA MARQUES



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