



1. Cardápio da Semana

08/09 a 12/09 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 08/09	Carne de panela /purê de batata	Ovos/pts com cenoura
Terça - 09/09	Sobrecoxa assada/repolho refogado	Ensopado de lentilha/repolho refogado
Quarta - 10/09	Frango ao creme de milho/batata doce assada	Grão de bico/batata doce assada
Quinta - 11/09	Pernil com abacaxi/macarrão alho e óleo	Hambúrguer de pts com abacaxi/macarrão alho e óleo
Sexta - 12/09	Carne moída /chuchu e abobrinha ao molho branco	Pts crocante/chuchu e abobrinha ao molho branco

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

25/08 a 29/08 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 25/08	170	1.720	766	2.656
Terça - 26/08	168	2.201	1.113	3.482
Quarta - 27/08	193	2.060	790	3.043
Quinta - 28/08	176	1.879	775	2.830
Sexta - 29/08	174	1.907	678	2.759
Total Geral	881	9.767	4.122	14.770
Média	176	1.953	824	2.954
Desvio padrão	10	184	167	327
Mediana	174	1.907	775	2.830
Assimetria	1,69	0,21	1,83	1,33
Curtose	3,11	-0,42	3,87	1,50

Fonte: RU (2025).

3. RU da UEM celebra 46 anos e homenageia colaboradores aniversariantes

Evento contou com a presença do reitor Leandro Vanalli, que destacou a importância do restaurante para a comunidade universitária.



O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) comemorou 46 anos no último dia 3 de setembro em um evento duplamente especial: a celebração de sua trajetória e a homenagem mensal aos colaboradores aniversariantes.

Para marcar a data, os usuários do RU foram presenteados com um bolo de chocolate de sobremesa durante o almoço. A solenidade foi prestigiada pelo reitor da UEM, professor Leandro Vanalli, que enalteceu o papel fundamental do restaurante na promoção da segurança alimentar e no apoio à permanência estudantil.

Que venham outros anos de história, cuidado e sabor. Viva o RU da UEM!



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



Integração e Reconhecimento

O momento serviu também para integrar as duas celebrações. O reitor Vanalli, juntamente com a Diretora de Assuntos Comunitários (DCT), professora Adriana Aparecida Pinto, participou da confraternização em homenagem aos aniversariantes do mês de agosto, parabenizando pessoalmente cada colaborador.

A ação reforça o compromisso da instituição com a valorização de seus profissionais, desde a cozinha até a gestão, reconhecidos como peças-chave para o funcionamento e o ambiente acolhedor do RU.

A comemoração uniu simbolicamente a história de uma instituição essencial para a UEM com as pessoas que, diariamente, dão vida a ela, fortalecendo o espírito de equipe e o sentimento de pertencimento.

Parabéns aos aniversariantes de agosto! Que este novo ciclo seja repleto de saúde, realizações e reconhecimento.

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

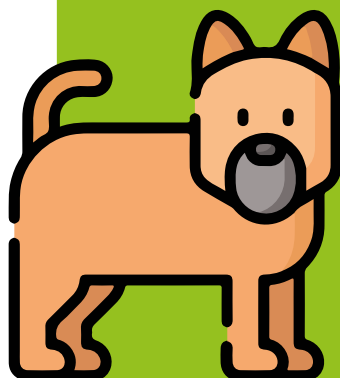
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

Estagiários de Nutrição promoveram ação de conscientização contra desperdício de alimentos (Resto-Ingesta) no Restaurante Universitário!

Iniciativa busca conscientizar usuários sobre o impacto econômico e ambiental do descarte de comida não consumida.

Preocupados com o volume de alimentos descartados diariamente, estagiários de Nutrição do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) iniciaram uma campanha de conscientização sobre o "resto-ingesta" - a comida que é servida no prato, mas não é consumida.

A ação tem como objetivo principal reduzir o desperdício, promovendo uma reflexão sobre escolhas alimentares conscientes. Os estagiários abordam os frequentadores do RU para conversar sobre a importância de se servir apenas com a quantidade que será efetivamente consumida, respeitando a saciedade e minimizando o descarte.



Como a campanha funciona:

A iniciativa combina mensagens educativas com a coleta de dados:

- ✓ **Monitoramento Diário:** A quantidade de resto-ingesta é pesada e registrada diariamente para embasar a campanha.
- ✓ **Comunicação Visual:** Cartazes e panfletos com informações impactantes estão espalhados pelo refeitório.
- ✓ **Diálogo Direto:** A equipe interage com os usuários, explicando os impactos negativo do desperdício, que vai além dos custos financeiros, afetando também o meio ambiente e a segurança alimentar.



Além de ser uma atividade prática de formação para os estagiários, o projeto reforça o papel social da Nutrição e transforma o RU em um ambiente de aprendizagem e cidadania.

A equipe do RU convida toda a comunidade universitária para participar dessa mudança. Pequenos gestos, como servir-se de forma consciente, têm o poder de construir um restaurante universitário mais sustentável e responsável.

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

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