



1. Cardápio da Semana

04/08 a 08/08 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 04/08	Sassami Acebolado ao Molho Shoyu/Farofa	Creme de ervilha /farora
Terça -05 /08	Bife de Panela/polenta	Ovos / Legumes com Milho
Quarta - 06/08	Bisteca Suína /Ensopado de Mandioca	Ervilha refogada / Ensopado de Mandioca
Quinta - 07/08	Carne de Panela com Batata/Legumes	Hambúrguer vegetariano/Legumes
Sexta - 08/08	Pernil ao Molho Barbecue/repolho refogado	Cenoura com Milho ao Molho Branco/repolho refogado

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

21 a 25/07 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 21/07	190	1.457	766	2.413
Terça - 22/07	203	1.843	722	2.768
Quarta - 23/07	213	1.730	773	2.716
Quinta - 24/07	188	1.992	828	3.088
Sexta - 25/07	157	1.302	493	1.952
Total Geral	951	8.324	3.582	12.937
Média	190	1.665	716	2.587
Desvio padrão	21	282	130	428
Mediana	190	1.730	766	2.716
Assimetria	-1,00	-0,29	-1,78	-0,68
Curtose	1,43	-1,73	3,50	0,47

Fonte: RU (2025).

3. Feijoada do RU: tradição mensal que une a comunidade na UEM

Toda última semana do mês, o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) prepara uma das suas receitas mais aguardadas: a **Feijoada do RU**. O prato, já consolidado como tradição no campus, tem até versão vegana – garantindo sabor e diversidade para todos os paladares.

A feijoada, conhecida por seu tempero marcante e toque caseiro, atrai estudantes, servidores e até membros da administração superior da universidade. O reitor e outras autoridades costumam marcar presença, transformando o almoço em um momento de integração e valorização da gastronomia universitária.

Quem prefere a opção vegana não fica de fora: o prato é preparado com ingredientes selecionados, mantendo o sabor autêntico sem utilizar produtos de origem animal.



Não perca! A próxima edição será no final deste mês. Traga seu apetite e participe dessa celebração gastronômica.

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

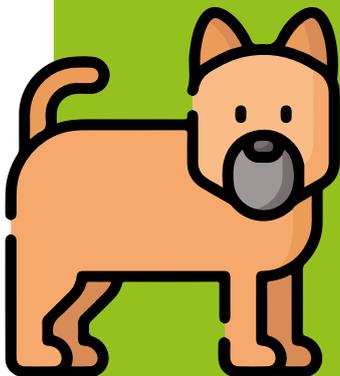
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

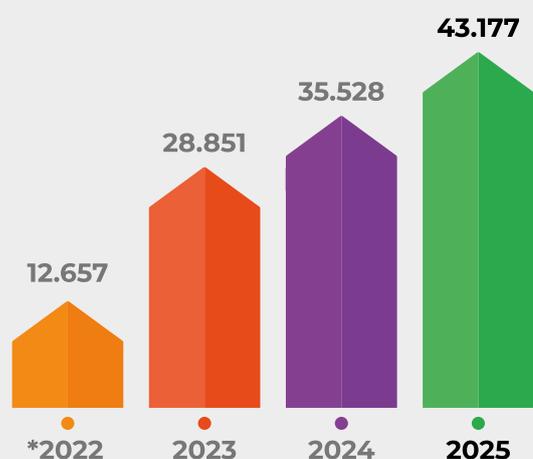
Restaurante Universitário registra crescimento recorde e amplia serviços

De janeiro de 2022 a junho de 2025, o Restaurante Universitário (RU) serviu **1.183.499 refeições** (almoço e jantar). Somente entre julho de 2024 e junho de 2025, foram oferecidas **40.367** refeições no café da manhã, marcando a consolidação do novo horário de atendimento.

A gestão 2022/2026 comemora o crescimento exponencial da demanda, com um **aumento de 241%** no período, refletido também na média mensal de refeições servidas (ver figura ao lado).

ALMOÇO E JANTAR NO RU - MÉDIA MENSAL

*2022 APENAS ALMOÇO



Fonte: RU (2025).

Investimentos e expansão de serviços

No período, foram destinados **R\$ 1,5 milhão** em máquinas e equipamentos para modernizar a estrutura. As principais conquistas incluem:

- **Jantar liberado** a partir de janeiro de 2023;
- **Cardápio vegetariano** implementado em janeiro de 2024;
- **Café da manhã** disponibilizado em julho de 2024;
- **Climatização** concluída em janeiro de 2025.



Reconhecimento e gratidão

Agradecemos a dedicação de **gestores, servidores efetivos, funcionários terceirizados, nutricionistas e estagiários**, responsáveis pela evolução quantitativa e qualitativa do restaurante.

Vida longa e próspera ao nosso querido RU!

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