



1. Cardápio da Semana

07/07 a 11/07 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 07/07	Pernil acebolado/farofa com linguiça	Creme de ervilhas/farofa
Terça - 08 /07	Costela/mandioca ensopada	Hambúguer de lentilha com berinjela/mandioca ensopada
Quarta - 09/07	Estrogonofe de frango/batata palha	Estrogonofe grão de bico / grão de bico com molho vermelho/batata palha
Quinta - 10/07	Iscas de carne ao molho madeira/batata assada	Lentilha ao molho com cenoura/batata assada
Sexta - 11/07	Assados suínos/polenta	Almôndega vegana /polenta

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

23 a 27/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 23/06	167	1.830	793	2.790
Terça - 24/06	167	2.054	887	3.108
Quarta - 25/06	185	1.930	773	2.888
Quinta - 26/06	209	1.794	802	2.805
Sexta - 27/06	204	2.076	701	2.981
Total Geral	932	9.684	3.956	14.572
<i>Média</i>	186	1.937	791	2.914
<i>Desvio padrão</i>	20	127	67	132
<i>Mediana</i>	185	1.930	793	2.888
<i>Assimetria</i>	0,13	0,04	0,20	0,77
<i>Curtose</i>	-2,84	-2,74	1,54	-0,63

Fonte: RU (2025).

3. Conheça o TOP 5 dos cardápios mais apreciados no RU entre abril e junho de 2025

Nos meses de abril, maio e junho de 2025, o Restaurante Universitário (RU) surpreendeu a comunidade acadêmica com pratos que se tornaram verdadeiros campeões de audiência. Destaque para o **Estrogonofe de frango + Batata palha / Estrogonofe de PTS**, o preferido de abril, com 3.157 refeições servidas.

Abril / 2025

Dia	Cardápio	Almoço	Jantar	Total
28	Estrogonofe de frango + Batata palha / Estrogonofe de PTS	2.289	868	3.157
24	Sobrecoxa assada + Macarrão Alho e Óleo / Lentilha ao Molho B	2.281	778	3.059
23	Bisteca suína + Purê / Creme de Ervilhas	2.146	802	2.948
16	Frango ao creme de milho + Batata Palha / Creme de milho + Legumes	2.177	752	2.929
25	Feijoada + Couve refogada / Feijoada vegana	2.151	712	2.863

Maio / 2025

Em maio tivemos **Estrogonofe de carne + Batata palha / Estrogonofe de grão de bico**, o destaque do mês, com 3.301 refeições servidas.

Dia	Cardápio	Almoço	Jantar	Total
13	Estrogonofe de carne + Batata palha / Estrogonofe grão de bico	2.222	1.079	3.301
28	Estrogonofe de carne + Batata palha / Estrogonofe PTS	2.299	934	3.233
06	Frango com bacon e cebola / Grão de bico + Beringela	2.228	976	3.204
22	Sobrecoxa assada + Macarrão ao sugo / Grão de bico	2.250	930	3.180
21	Costela bovina + Mandioca ensopada / Almôndegas de PTS	2.240	863	3.103

Junho / 2025

Junho trouxe uma combinação aclamada: **Estrogonofe de frango + Batata palha / Estrogonofe de grão de bico**, prato que virou sensação entre os frequentadores do RU, com 3.221 refeições servidas.

Dia	Cardápio	Almoço	Jantar	Total
10	Estrogonofe de frango + Batata palha / Estrogonofe grão de bico	2.257	964	3.221
04	Linguiça assada + Mandioca / Ovos + Beringela	2.192	910	3.102
03	Frango cremoso + Batata doce rústica / Creme de ervilhas	2.143	944	3.087
24	Sobrecoxa assada + Macarrão ao sugo / Grão de bico com legumes	2.054	887	2.941
17	Frango ao creme de milho + Batata doce assada / Creme de milho + Milho e vagem	2.090	833	2.923

Cada prato do TOP 5 passou por avaliações nutricionais rigorosas e testes de aceitação. Além do sabor, o sucesso desses pratos reflete o cuidado da equipe do RU em alinhar **nutrição, diversidade e aceitação do público**.

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

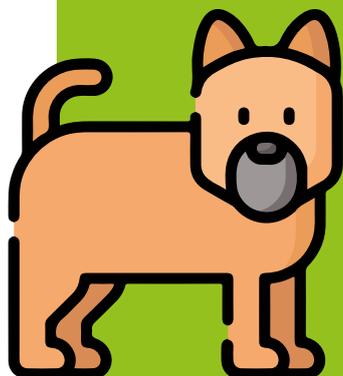
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

O que 3,7 toneladas de alimentos representam no RU da UEM?

Uma semana de hortifrúti no Restaurante Universitário em números.



Enquanto você saboreia seu prato no RU, uma operação em larga escala acontece nos bastidores para garantir refeições frescas e nutritivas diariamente.

Neste informativo, mostramos um pouco dos **bastidores do Restaurante Universitário**: o que é cozinhado ao longo da semana, o consumo de hortifrúti e a dimensão do trabalho realizado por toda a equipe.

Mais do que números, esses dados representam o cuidado, a organização e o compromisso com uma alimentação de qualidade, segura e acessível para a comunidade acadêmica.

Frutas:

- 880 kg de laranja
- 400 kg de poncã
- 360 kg de banana
- 300 kg de mamão

Total de frutas:
1.940 kg



Verduras:

- 320 kg de repolho
- 180 kg de almeirão
- 165 kg de couve
- 15 kg de cebolinha

Total de verduras:
680 kg



Legumes:

- 360 kg de tomate
- 320 kg de pepino
- 180 kg de batata doce
- 160 kg de beterraba
- 80 kg de cebola
- 40 kg de cenoura
- 20 kg de abobrinha
- 10 kg de berinjela

Total de legumes:
1.170 kg



Total geral: 3.790 kg de hortifrúti

O que achou das novidades?

Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

5. Você Sabia?



Com base nas quantidades semanais de hortifrúti do RU, **uma família de 4 pessoas** conseguiria se alimentar por aproximadamente:

- 1.078 dias com as frutas (considerando 3 porções diárias por pessoa);
- 1.156 dias com os vegetais (considerando 2 porções diárias por pessoa, somando legumes e verduras).

O hortifrúti preparado em apenas **UMA SEMANA** no RU alimentaria uma família de quatro pessoas por **TRÊS ANOS INTEIROS!** Impressionante, né?

E não é só volume: cada quilo desses alimentos representa:



Equipe dedicada (nutricionistas, cozinheiros e auxiliares);
Gestão de estoque e segurança alimentar;
Compromisso social – alimentação acessível sustentável e que respeita o meio ambiente.

Números que alimentam, mas também inspiram!

Fonte: Dados internos do Restaurante Universitário da UEM.



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