



1. Cardápio da Semana

08/12 a 12/12 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 08/12	Almôndegas / Polenta	Grão de Bico com Molho de Tomate / Polenta
Terça - 09/12	Steak de Frango / Mix de Cores Refogado (Repolho verde, roxo e cenoura ralada)	Pts / Mix de Cores Refogado (Repolho verde, roxo e cenoura ralada)
Quarta - 10/12	Linguiça assada / mandioca cozida	Lentilha / mandioca cozida
Quinta - 11/12	Bisteca suína / Cenoura ao Molho Branco e Queijo	Ovos / Cenoura ao Molho Branco e Queijo
Sexta - 12/12	Estrogonofe de frango / batata assada	Estrogonofe de grão de bico / batata assada

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

24/11 a 28/11 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 24/11	128	1.326	616	2.070
Terça - 25/11	153	1.557	650	2.360
Quarta - 26/11	171	1.929	728	2.828
Quinta - 27/11	135	1.412	600	2.147
Sexta - 28/11	151	1.732	452	2.335
Total Geral	738	7.956	3.046	11.740
Média	148	1.591	609	2.348
Desvio padrão	17	244	101	295
Mediana	151	1.557	616	2.335
Assimetria	0,30	0,49	-0,87	1,31
Curtose	-0,60	-1,13	1,85	2,00

Fonte: RU (2025).

3. Visita Educativa: Alunos de Paraíso do Norte Conhecem o Restaurante Universitário da UEM



Na manhã desta sexta-feira (05/12), o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) abriu suas portas para uma visita especial de alunos da Rede Municipal de Ensino de Paraíso do Norte. A iniciativa integrou um projeto educativo focado em hábitos alimentares saudáveis, políticas públicas de assistência estudantil e o dia a dia das operações do RU.

Durante o passeio, os estudantes tiveram a oportunidade de explorar a infraestrutura do local, acompanhar o processo de preparo das refeições e entender as medidas adotadas para assegurar a qualidade nutricional e a segurança alimentar.



No almoço oferecido, o cardápio destacou tilápia frita com um mix de legumes assados, exemplificando opções equilibradas e atrativas para promover uma dieta saudável.

A equipe do RU/UEM destacou a importância da atividade, que reforça o compromisso da instituição com a educação nutricional e o fortalecimento de laços entre a universidade e as comunidades vizinhas. "É uma forma de integrar o conhecimento acadêmico à realidade local", destacou o Chefe do RU, Milton Garcia, ao agradecer a presença dos alunos e professores.



4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

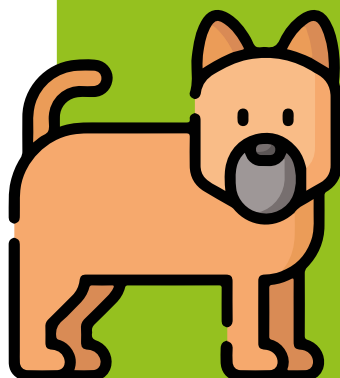
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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

Inovações na Produção Leiteira na UEM

Adriana Cardoso - ASC



Grande parte dos lácteos utilizados diariamente no Restaurante Universitário da UEM é produzida na Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI/UEM), onde também são realizados os testes dos higienizantes naturais. Essa integração entre pesquisa, produção e alimentação institucional assegura que os estudantes recebam alimentos de alta qualidade e procedência confiável.

Pesquisadores da Universidade Estadual de Maringá (UEM) desenvolveram higienizantes e desinfetantes naturais para o processo de ordenha, capazes de reduzir contaminações sem deixar resíduos no leite e sem estimular resistência bacteriana. A pesquisa, coordenada pela professora Magali Soares dos Santos Pozza (DZO/UEM), reforça a segurança e a qualidade da produção leiteira regional.

O grupo também aprimora derivados lácteos — como queijos e iogurtes — e desenvolve tecnologias como revestimentos naturais e filmes bioativos, além de monitorar amostras de leite de produtores parceiros para garantir conformidade com padrões legais. Esses avanços fortalecem toda a cadeia produtiva e promovem uma produção mais segura e sustentável.



A nutricionista Angela Buzzo, integrante da equipe do RU, reforça a importância do consumo equilibrado de lácteos dentro de uma alimentação variada, destacando seus benefícios nutricionais quando associados a uma dieta rica em fibras, frutas e vegetais. A responsabilidade técnica do RU é conduzida pela nutricionista Jordania Setubal, que acompanha de perto a qualidade dos alimentos servidos e o compromisso com a saúde da comunidade acadêmica.



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