



1. Cardápio da Semana

15/12 a 19/12 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 15/12	Steak de Frango / Polenta com Carne Moída	Grão de Bico ao Molho / Polenta
Terça – 16/12	Porco Assado / Bisteca Suína / Sopa de Mandioca (carne moída)	Ovos Mexidos / Sopa de Mandioca com Grão de Bico
Quarta – 17/12	Bisteca Bovina / Batata Doce Cozida	Lentilha / Batata Doce Cozida
Quinta – 18/12	Estrogonofe de Frango / Batata Assada	Estrogonofe de Grão de Bico / Grão de Bico / Batata Assada
Sexta – 19/12	Frango / Almôndegas / Bife / Legumes com Linguça	Sopa de Grão de Bico / Repolho com Cenoura Refogado

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

01/12 a 05/12 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 01/12	152	1.292	558	1.850
Terça – 02/12	150	1.376	584	1.960
Quarta – 03/12	151	1.576	598	2.174
Quinta – 04/12	160	1.496	564	2.060
Sexta – 05/12	130	1.497	532	2.159
Total Geral	743	7.237	2.836	10.203
Média	149	1.447	567	2.041
Desvio padrão	11	112	25	137
Mediana	151	1.496	564	2.060
Assimetria	-1,48	-0,51	-0,27	-0,55
Curtose	3,15	-1,02	-0,33	-1,33

Fonte: RU (2025).

3. Confraternização do Restaurante Universitário Celebra as Conquistas de 2025



O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) encerrou o ano de 2025 com chave de ouro, realizando no último dia 06 de dezembro sua tradicional Confraternização de Final de Ano. O evento reuniu em clima de grande entusiasmo e gratidão tanto os **servidores efetivos** quanto os **funcionários terceirizados** que compõem a equipe vital para o funcionamento diário da unidade.

A celebração aconteceu no salão social da Associação dos Funcionários da UEM (AFUEM), proporcionando um ambiente propício para o **congratamento**, a troca de experiências e a renovação dos laços de trabalho.

"Foi um momento ímpar de alegria e profunda gratidão. Este encontro simboliza o reconhecimento de todo o esforço e dedicação empregados ao longo de 2025", destacou o Chefe do RU, Milton Garcia.



O evento serviu não apenas para celebrar o espírito natalino, mas também para reconhecer publicamente o trabalho árduo da equipe que, diariamente, garante a alimentação de qualidade para milhares de estudantes, professores e técnicos da UEM. A Confraternização marcou o encerramento de um ciclo de **sucesso e desafios superados**, reforçando o compromisso de toda a equipe em manter a excelência dos serviços prestados em 2026.

4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

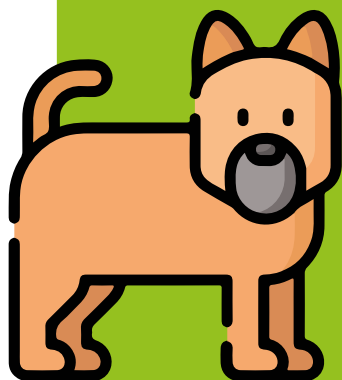
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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

A Pesquisa de Satisfação do RU (Dezembro/2025) aponta áreas de excelência, em comparação com os resultados de Setembro, Abril e Janeiro (2025).



Pontos Fortes

- **Atendimento e Limpeza Geral:** O atendimento e cortesia dos servidores alcançaram o maior índice de aprovação (**87,77%**). A limpeza e higiene geral do RU também obtiveram alta aprovação (**81,22%**), com uma melhoria contínua desde janeiro/2025 (**70,50%**).
- **Avaliação da Gestão (2022/2026):** A gestão obteve uma aprovação de **73,80%**, em relação às ações/melhorias/investimentos realizados no RU.
- **Fila de Espera:** Houve uma melhora significativa no tempo de espera, com **89,08%** dos usuários esperando no máximo 15 minutos, sendo este o melhor resultado do ano.
- **Incorporação de Tilápia:** A inclusão do filé de tilápia no cardápio foi um sucesso, com **79,04%** de aprovação geral.
- **Probabilidade de Recomendação (Net Promoter Score - NPS):** A probabilidade de recomendar o RU é alta, com **36,68%** dos respondentes atribuindo a nota máxima (10) e **21,40%** a nota 8.

Preferências de Cardápio

- **Prato Tradicional Mais Apetitoso:** Sobrecoxa assada com macarrão alho e óleo (**25,12%**).
- **Prato Vegetariano Mais Apetitoso:** Lasanha de PTS com cenoura refogada (**15,01%**).
- **Sabores de Suco (Futura Implementação):** Maracujá (**32,03%**) e Laranja (**26,90%**) são os sabores preferidos.

Principais Sugestões dos Usuários

- Reduzir o preço (**17,44%**).
- Mais opções no cardápio, como lasanha e macarronada com almôndegas vegetariana (**16,28%**).
- Melhorar a qualidade dos alimentos (**10,47%**).

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



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