RU UEM

EM FOCO

BOLETIM INFORMATIVO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UEM

23 JUNHO 2025

1. Cardápio da Semana

23 a 27/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 23/06	Iscas acebolada /farofa	Creme de ervilha/farofa
Terça – 24/06	Sobrecoxa de frango/macarrão ao sugo	Grão e bico + abobrinha /macarrão ao sugo
Quarta – 25/06	Carne com legumes /polenta	Lentilha com legume /polenta
Quinta – 26/06	Sassami ao molho /chuchu gratinado	Grão de bico ao molho /chuchu gratinado
Sexta – 27/06	Feijoada /farofa com couve	Feijoada vegana /farofa com couve

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

09 a 13/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 09/06	193	1.397	756	2.346
Terça – 10/06	238	2.257	964	3.305
Quarta – 11/06	207	1.948	800	2.955
Quinta – 12/06	199	1.674	601	2.474
Sexta – 13/06	183	1.675	583	2.433
Total Geral	**1.020**	**8.951**	**3.703**	**13.513**
Média	*204*	*1.790*	*741*	*2.703*
Desvio padrão	*21*	*326*	*157*	*412*
Mediana	*199*	*1.675*	*756*	*2.474*
Assimetria	*1,30*	*0,50*	*0,51*	*0,94*
Curtose	*2,07*	*0,04*	*-0,72*	*-1,06*

Fonte: RU (2025).

3. Campanha de Vacinação contra a Gripe acontece nesta semana no Restaurante Universitário

Nos dias **23 e 24 de junho**, o Restaurante Universitário será o ponto de vacinação contra a gripe, aberto a todos com idade acima de 7 anos. A campanha, que ocorrerá das **10h às 19h**, tem como objetivo imunizar a população e prevenir a disseminação do vírus influenza durante o inverno.

Os interessados devem comparecer ao local com um documento de identificação com foto, CPF e a carteirinha de vacinação, caso possuam. A iniciativa reforça a importância da prevenção, especialmente em períodos de maior circulação de doenças respiratórias.

Não perca a oportunidade de se proteger e contribuir para a saúde coletiva. A vacinação é rápida, segura e gratuita. Participe!

Data:
23 e 24 de junho
Local:
Restaurante Universitário
Horário:
10h às 19h
Público-alvo:
Pessoas acima de 7 anos

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.

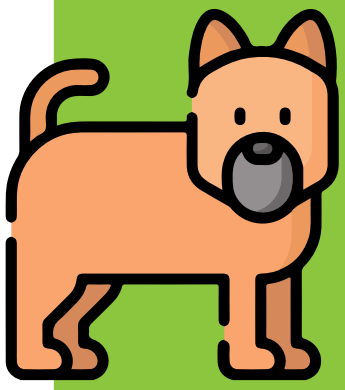
Descarte correto de resíduos

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:

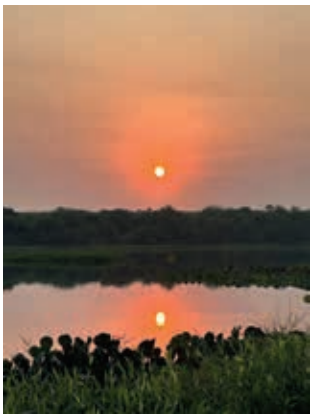
- **Não alimente os cães dentro do RU** – alimentos consumidos no restaurante podem prejudicar a saúde deles.

- Sua colaboração é essencial para o bem-estar dos animais.

5. Você Sabia?

Campus Regional do Noroeste fornecerá filé de tilápia para o RU a partir de setembro

A partir de setembro de 2025, o Restaurante Universitário (RU) contará com um novo ingrediente em seu cardápio: filé de tilápia produzido pelo Campus Regional do Noroeste (CRN) da UEM. O peixe virá da unidade produtiva do **Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS)**, localizada em Diamante do Norte.



A iniciativa faz parte de um projeto de piscicultura sustentável que utiliza tanques-rede no Rio do Corvo, onde são desenvolvidas pesquisas de melhoramento genético de tilápias desde 2008, em parceria com o Departamento de Zootecnia (DZO). Além de fornecer matrizes de peixes para todo o país, o projeto capacita produtores locais, impulsionando a economia regional.

As atividades no Rio do Corvo estão vinculadas ao Centro de Melhoramento Genético de Tilápias da UEM, em Floriano, que desde 2005 desenvolve o **Programa Tilápia Tilamax**, focado em qualidade e produtividade.

A inclusão do filé de tilápia no RU reforça o compromisso da universidade com a **sustentabilidade, inovação e segurança alimentar**.

O que achou das novidades?

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

6. Horário de funcionamento e Valor das Refeições por Categoria

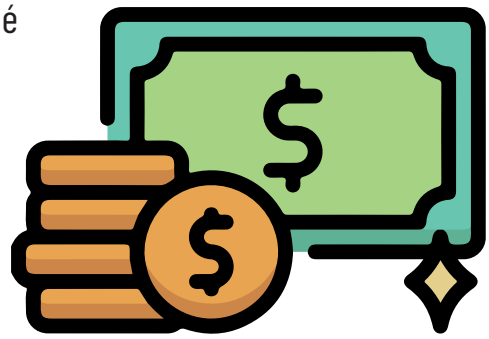
Café da manhã: 6h40 – 7h40
Almoço: 10h45 – 13h00
Jantar: 17h45 – 19h45

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