



1. Cardápio da Semana

27/04 a 01/05 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 27/04	Frango ao molho branco / batata palha	Grãos de bico ao molho branco / batata palha
Terça - 28/04	Carne de panela / farofa	Bife de soja (teste) + Hambúrguer / farofa
Quarta - 29/04	Coxinha da asa / macarrão	Lentilha / macarrão
Quinta - 30/04	Feijoada / farofa com couve	Feijoada vegetariana / farofa com couve
Sexta - 01/05	FERIADO	FERIADO

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

13/04 a 17/04 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 13/04	193	1.972	892	3.057
Terça - 14/04	229	1.912	899	3.040
Quarta - 15/04	221	2.076	887	3.184
Quinta - 16/04	215	2.205	1.001	3.421
Sexta - 17/04	217	1.730	646	2.593
Total Geral	1.075	9.895	4.325	15.295
Média	215	1.979	865	3.059
Desvio padrão	13	178	131	302
Mediana	217	1.972	892	3.057
Assimetria	-1,33	-0,24	-1,46	-0,79
Curtose	2,57	0,13	3,17	1,74

Fonte: RU (2026).

3. RU da UEM vira palco de Choro em projeto de extensão universitária



O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) foi tomado pela cadência do cavaquinho e do pandeiro nesta sexta-feira (24). Uma roda de choro, composta por acadêmicos do curso de Música e músicos profissionais da cena local, apresentou-se para a comunidade universitária como parte de um projeto de extensão focado na preservação cultural.



Fomento à Tradição

O objetivo central da iniciativa é **fomentar a prática e o estudo do Choro**, gênero que serve como base estruturante para a Música Popular Brasileira (MPB). Ao unir estudantes e profissionais veteranos, o projeto busca:

- **Integrar a academia e a comunidade:** Levando a música para espaços de convivência cotidiana.
- **Capacitação prática:** Oferecer aos alunos a experiência real da performance coletiva.
- **Resgate histórico:** Valorizar um estilo que surgiu na metade do século XIX e permanece como a raiz da identidade musical do país.

Sobre o Gênero

Nascido no Rio de Janeiro há mais de 150 anos, o Choro é considerado o primeiro gênero musical genuinamente urbano do Brasil. Caracterizado pelo virtuosismo e pela improvisação, ele abriu caminhos para o surgimento do samba e da bossa nova, consolidando-se como o "DNA" da nossa sonoridade.

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

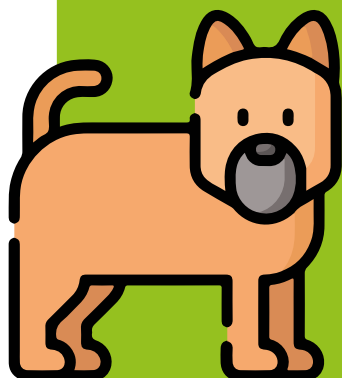
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

Instalado novo bebedouro de alta capacidade para atender usuários das quadras da UEM



Uma demanda antiga dos frequentadores das quadras poliesportivas descobertas da Universidade Estadual de Maringá (UEM) foi atendida na última sexta-feira (24). O Escritório de Projetos e Processos (EPP) finalizou a instalação de um **bebedouro industrial** na área externa do Mercadinho do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS).

Detalhes Técnicos e Atendimento

O novo equipamento foi projetado para suportar o alto fluxo de atividades físicas no local, contando com:

- **Capacidade:** Reservatório de 200 litros.
- **Saídas:** 4 torneiras de água gelada simultâneas.
- **Público-alvo:** Atletas e estudantes que utilizam o complexo esportivo vizinho ao PASAS.

Articulação Política

A iniciativa é fruto de uma solicitação direta do **Diretório Central dos Estudantes (DCE)**, por meio da gestão "Unir e Avançar". A instalação visa suprir a carência de pontos de hidratação próximos às quadras, garantindo melhores condições para a prática esportiva e o bem-estar da comunidade acadêmica que circula pelo setor. Com a entrega, o EPP reforça o cronograma de melhorias na infraestrutura do campus voltadas à convivência estudantil.

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