



1. Cardápio da Semana

02 a 06/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 02/06	Bife de Panela / Polenta	Ovos/Pts ao Molho Sugo/Polenta
Terça – 03/06	Frango cremoso/batata doce Rústico assada	Creme de ervilhas/batata Rústica assada
Quarta – 04/06	Carne moída c/legumes e macarrão alho e óleo	Legumes ao forno/pts crocante/macarrão alho e óleo
Quinta – 05/06	Linguiça assada e mandioca ensopada	Mix de grãos (Grão de bico ervilha e milho) e mandioca ensopada
Sexta – 06/06	Sassami grelhado com cebola caramelizada e Repolho Refogada	Hamburguer com cebola caramelizada /repolho refogado

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

19 a 23/05 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 19/05	198	1.775	595	2.568
Terça – 20/05	217	2.124	818	3.159
Quarta – 21/05	287	2.240	863	3.390
Quinta – 22/05	220	2.250	930	3.400
Sexta – 23/05	228	1.923	784	2.935
Total Geral	1.150	10.312	3.990	15.452
Média	230	2.062	798	3.090
Desvio-Padrão	34	208	126	349
Mediana	220	2.124	818	3.159
Assimetria	1,62	-0,65	-1,21	-0,88
Curtose	3,27	-1,65	2,03	-0,23

Fonte: RU (2025).

3. Restaurante Universitário da UEM lança campanha contra o desperdício de alimentos

Iniciativa "Sirva-se com responsabilidade" incentiva consumo consciente e sustentável entre universitários



O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) está promovendo a campanha **"Sirva-se com responsabilidade: diga não ao desperdício!"**. A ação tem como objetivo reduzir o desperdício de alimentos durante as refeições, incentivando hábitos mais sustentáveis entre os frequentadores.

Impacto do desperdício

Diariamente, toneladas de comida são descartadas em restaurantes, escolas e residências. Além das perdas econômicas, o desperdício agrava problemas ambientais e compromete a segurança alimentar. Pequenas mudanças de atitude, como servir-se apenas do necessário, podem fazer grande diferença.

Como participar?



Sirva-se com consciência:
Pegue apenas a quantidade que realmente vai consumir.



Valorize os alimentos:
Cada ingrediente tem seu papel na refeição - aproveite ao máximo!



Evite desperdícios:
Caso tenha dúvida sobre um prato, experimente pequenas porções antes de servir mais.



Dê feedback:
Caso perceba alimentos menos aceitos ou porções inadequadas, comunique à equipe do RU para ajustes.

Compartilhe essa ideia: Converse com seus colegas sobre a importância de reduzir o desperdício e incentive boas práticas.

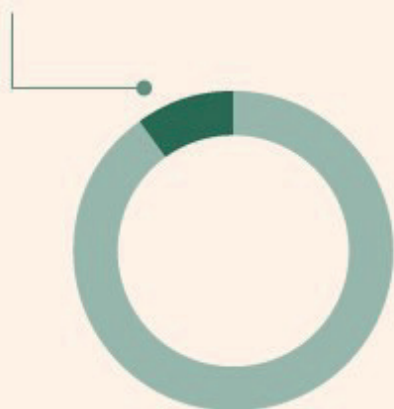
4. O RU vai monitorar o Índice de Resto-Ingesta (IR/I)

Acompanhamento

O RU vai monitorar o Índice de Resto-Ingesta (IR/I) para medir os resultados da campanha. Além disso, boas práticas serão divulgadas, e os participantes mais engajados receberão reconhecimento. A conscientização continuará por meio de cartazes, redes sociais e atividades educativas.

“Juntos, podemos tornar o RU mais sustentável. Sirva-se com responsabilidade!”, reforça a equipe do restaurante universitário.

O desperdício de alimentos causa entre **8% e 10%** dos gases de efeito estufa



Fonte: Iberdrola (2025). Desperdício de Alimentos e Mudanças Climáticas.

O que achou das novidades? Compartilhe sua opinião conosco: sec-ru@uem.br!

5. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

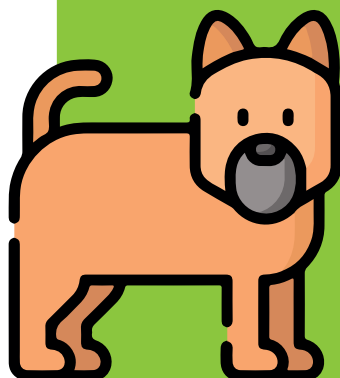
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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.

6. Você Sabia?

Que a Lei Estadual 22.366/2025 autorizou as instituições de ensino superior do Paraná a implementarem ações contra a fome e a evasão universitária?

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) está alinhado às diretrizes da Lei Estadual 22.366/2025, sancionada em 23 de abril, que autoriza as Instituições Estaduais de Ensino Superior (IEES) a criarem Programas de Segurança Alimentar e Nutricional para estudantes. A medida visa reduzir desigualdades sociais, garantir alimentação adequada e combater a evasão universitária.



O que muda na UEM?

A lei permite que a universidade:

- Escalone valores das refeições no RU conforme a situação socioeconômica dos alunos.
- Conceda isenções ou auxílios financeiros para alimentação, especialmente a estudantes em vulnerabilidade.
- Firme parcerias com pequenos produtores locais para fornecer alimentos saudáveis, diversificando o cardápio e fortalecendo a economia regional.
- Aderir ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), garantindo qualidade nutricional e sustentabilidade.

Impacto na permanência estudantil

A UEM já desenvolve ações como o RU Sustentável (campanha contra desperdício) e concede 300 bolsas-alimentação. Com a nova lei, a universidade poderá ampliar iniciativas como:

- Subsídios diferenciados para refeições, beneficiando alunos de baixa renda.
- Parcerias com agricultores familiares, assegurando comida fresca e acessível.
- Integração com políticas federais, como o PAA, para otimizar recursos.

“Garantir alimentação digna é essencial para a permanência e o sucesso dos nossos estudantes. A UEM está comprometida com essa causa”, afirma o reitor Leandro Vanalli.

7. 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