



1. Cardápio da Semana

10/11 a 14/11 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 10/11	Bife de panela / Repolho com Cenoura	Grão de Bico / Repolho com Cenoura
Terça – 11/11	Carne Moída / Chuchu e Abobrinha ao Molho Branco	PTS ao Sugo / Chuchu e Abobrinha ao Molho Branco
Quarta – 12/11	Carne de Panela com Pimentão / Batata Assada	Lentilha com Pimentão / Batata Assada
Quinta – 13/11	Bisteca Bovina Assada / Creme de Milho	PTS Crocante / Creme de Milho / Legumes com Milho
Sexta – 14/11	Almôndegas / Mandioca	Grão de Milho ao Sugo / Mandioca

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

27/10 a 31/10 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 27/10	140	1.249	616	2.005
Terça – 28/10	159	1.529	-	1.688
Quarta – 29/10	148	1.580	612	2.340
Quinta – 30/10	164	1.496	604	2.264
Sexta – 31/10	141	1.661	488	2.290
Total Geral	752	7.515	2.320	10.587
Média	150	1.503	580	2.117
Desvio padrão	11	155	62	273
Mediana	148	1.529	608	2.264
Assimetria	0,40	-1,34	-1,96	-1,26
Curtose	-2,43	2,43	3,87	0,56

Fonte: RU (2025).

3. UEM Inaugura Espaço Eu Amo UEM: Um Novo Ponto de Encontro para a Comunidade Acadêmica



A Universidade Estadual de Maringá (UEM) celebrou sexta-feira, dia 7 de novembro, a inauguração do Espaço Eu Amo UEM, um novo ambiente de convivência projetado para unir alunos, fortalecer laços comunitários e enriquecer a experiência universitária. Localizado estrategicamente entre o Restaurante Universitário (RU) e a Biblioteca Central (BCE), o espaço de 94 m² foi aberto ao público às 19h, marcando um momento de orgulho para a instituição.

O evento, organizado pelo Escritório de Projetos e Processos (EPP) da UEM, atraiu estudantes, professores e funcionários, que se reuniram para celebrar a concretização de um projeto que vai além da estética: é um convite

para pausas criativas, encontros casuais e registros fotográficos que eternizam memórias acadêmicas.

“Mais do que um lugar bonito, este é um espaço pensado para aproximar alunos de todos os cursos e tornar a jornada universitária ainda mais especial”, destacou o reitor, professor Leandro Vanalli, durante a cerimônia.

Com design moderno e acolhedor, o Espaço Eu Amo UEM surge como resposta à necessidade de pontos de interação no campus, especialmente em um momento em que a universidade busca reforçar o senso de pertencimento entre sua comunidade.



A realização do projeto contou com o esforço coletivo de diversas equipes da UEM, que gerenciaram desde o planejamento até a execução.

"Nossa gratidão a todos que contribuíram, direta ou indiretamente, para transformar esse sonho em realidade", enfatizou o Coordenador Técnico do EPP, Sidinei Silvério da Silva.

A iniciativa reflete o compromisso da universidade em investir em infraestrutura que

promova o bem-estar e a integração, alinhando-se a tendências globais de campi mais humanizados.

A partir de agora, o espaço está aberto à comunidade acadêmica, convidando todos a explorá-lo e incorporá-lo à rotina diária. Este novo ponto de encontro promete se tornar um símbolo de orgulho e união na trajetória de milhares de estudantes.

Mais fotos da inauguração: use o QR Code.



4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

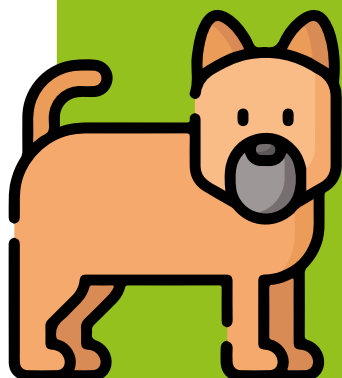
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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 campus 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

Tilápia do PASAS Proporciona Almoço Especial no Restaurante Universitário (RU) da UEM

Você sabia que o filé de tilápia produzido na Unidade Diamante do Norte, do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS), transformou o almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá em um evento memorável?

Na sexta-feira, 7 de novembro, o cardápio do RU surpreendeu os frequentadores com uma opção irresistível: filé de tilápia frito, preparado com dedicação e um toque de excelência culinária. O peixe, fornecido pela Unidade Diamante do Norte do PASAS, conta com genética aprimorada pelo Núcleo de Pesquisa PEIXEGEN: Manejo, Melhoramento e Genética Molecular em Piscicultura de Água Doce, sob coordenação do Prof. Dr. Ricardo Pereira Ribeiro.

Além de deliciosa, a tilápia é uma fonte rica em proteínas magras, promovendo uma nutrição equilibrada e saudável para a comunidade acadêmica.



O prato fez tanto sucesso que inspirou o retorno triunfal da página Avaliador do RU (@avaliadordoru) no Instagram, após meses de inatividade. Confira a postagem que capturou o entusiasmo do momento:

“Peixe... quem imaginaria que a maior lenda contemporânea da UEM envolveria justamente peixe?”

Nos tempos antigos do RU, antes da pandemia, corria o terror do 'Peixe com Caldo'. Mas em 2022, no fatídico Dia da Tilápia Frita, poucos foram os sortudos que presenciaram aquele milagre culinário. Singela, sem anúncio, ela chegou abalando o coração e o paladar dos que provaram seu sublime sabor – o primeiro RU 5/5 da história.

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



Dias, semanas, meses e anos se passaram. O perfil do avaliador surgiu, foi apagado, renasceu e foi suspenso novamente. Muitos se formaram; outros ingressaram na universidade. [...]. Mas as lendas do mágico dia da tilápia se espalhavam pelos blocos sempre apetitosos. Até que a profecia se retorna.

E, obviamente, o Sommelier do RU precisou retornar também. E, meus amigos... que dia magnífico!

Com uma base de arroz e feijão cumprindo seu papel. Uma salada com lascas tropicais e refrescantes de manga trouxe uma positiva e inesperada surpresa.

Finalizando um acompanhamento de batata-doce unido mar e terra, complementou-se todo suporte à estrela oficial do dia: o magnânimo e deleitoso filé de tilápia frito e salgado com primazia. Simples, singelo, mas ainda assim potente, deitou-se sobre a língua daqueles que tiveram o privilégio de saber que não apenas almoçaram no RU... mas participaram de um novo dia histórico.

Nota: 5/5, incontestavelmente. ”



Iniciativas como essa destacam o compromisso da UEM em integrar sustentabilidade, pesquisa e bem-estar, tornando o dia a dia no campus não só nutritivo, mas também inesquecível. Para mais novidades sobre o RU e eventos na universidade, fique atento aos canais oficiais.

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