



## 1. Cardápio da Semana

13/10 a 17/10 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 13/10	Carne Suína Acebolada / Creme de Milho	PTS crocante + Legumes / Creme de Milho
Terça - 14 /10	Linguiça Assada / Cenoura ao Molho Branco	Grão de Bico com Tomate e Cebola / Cenoura ao Molho Branco
Quarta - 15/10	Estrogonofe de Carne / Batata Doce Assada	Estrogonofe de Grão de Bico / Batata Doce Assada
Quinta - 16/10	Carne com Batata / Repolho Refogado com Gengibre e Shoyu	PTS ao Molho Sugo com Batata / Repolho Refogado com Gengibre e Shoyu
Sexta - 17/10	Bife Acebolado / Mandioca Cozida	Lentilha ao Molho com Tomate / Mandioca Cozida

\* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

## 2. Movimento da Semana

29/09 a 03/10 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 29/09	149	1.731	779	2.659
Terça - 30/09	167	1.652	791	2.593
Quarta - 01/10	168	1.753	689	2.610
Quinta - 02/10	137	1.643	817	2.497
Sexta - 03/10	110	1.350	505	1.965
<b>Total Geral</b>	<b>731</b>	<b>8.129</b>	<b>3.581</b>	<b>12.324</b>
Média	146	1.626	716	2.465
Desvio padrão	24	161	128	286
Mediana	149	1.652	779	2.593
Assimetria	-0,87	-1,76	-1,56	-2,01
Curtose	0,01	3,35	2,12	4,14

Fonte: RU (2025).

### 3. RU Comemorou o Dia Mundial do Ovo Promovendo Saúde e Sustentabilidade



O Restaurante Universitário (RU) marcou o Dia Mundial do Ovo, celebrado em 10 de outubro deste ano, com uma iniciativa inovadora e educativa. Instituída em 1996 pela International Egg Commission (IEC), a data busca valorizar o ovo como um superalimento rico em nutrientes, econômico e multifuncional na culinária.



Na celebração, o RU ofereceu uma deliciosa opção de ovos mexidos no café da manhã para seus frequentadores. Ao mesmo tempo, o Grupo de Estudo em Nutrição de Codornas e Outras Aves (GENCO), sob a orientação da Profa. Dra. Simara Marcia Marcato, do Departamento de Zootecnia (DZO), entregou materiais informativos destacando os impactos positivos do ovo na dieta equilibrada e no bem-estar geral.

**O que achou das novidades?**  
Compartilhe sua opinião conosco: [sec-ru@uem.br](mailto:sec-ru@uem.br)!



O evento contou com a participação do Diretor Adjunto do Centro de Ciências Agrárias (CCA), professor Ferenc Istvan Bánkuti, e da Diretora de Assuntos Comunitários (DCT), professora Adriana Aparecida Pinto, que enfatizaram a importância da conscientização alimentar.



Além disso, a ocasião serviu para destacar a produção sustentável dos ovos utilizados. Parte deles provém da Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI), integrada ao **Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS)**. O cuidado com as galinhas poedeiras e a gestão da produção ficam a cargo do Grupo de Estudo em Morfofisiologia Animal (GEMORFIA), liderado pela Profa. Dra. Tatiana Carlessó dos Santos, também do DZO, promovendo práticas ecológicas e responsáveis.

## 4. Dicas Úteis

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



### Acesso ao RU

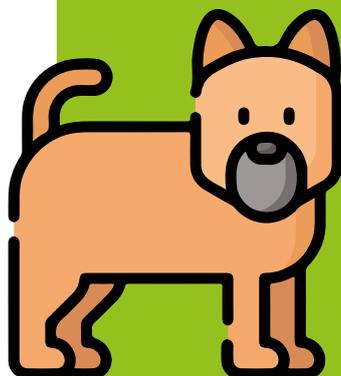
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



### 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?

**Em setembro de 2025, impressionantes 80,89% dos respondentes aguardaram no máximo 15 minutos, o que reflete uma operação extremamente eficiente.**



Essa marca indica uma recuperação notável em comparação a abril de 2025, quando apenas 26,68% relataram tempos curtos de espera, e mais de 73% enfrentaram filas superiores a 15 minutos (incluindo 26,49% acima de 30 minutos).

Na maioria dos casos, os usuários de setembro reportaram esperas breves, semelhantes às de janeiro de 2025, mas com uma melhoria expressiva sobre abril (período em que as filas eram consideravelmente mais longas). Confira o resumo dos percentuais na tabela ao lado:

Categoria de Tempo	Setembro/2025	Abril/2025	Janeiro/2025
Até 15 minutos	80,89%	26,68%	81,80%
16 a 30 minutos	16,89%	46,83%	17,40%
31 a 45 minutos	1,33%	18,28%	0,60%
Acima de 45 minutos	0,89%	8,21%	0,20%

Os responsáveis pelo RU continuam monitorando de perto e prontos para agir, se for preciso.



**O que achou das novidades?**  
**Compartilhe sua opinião conosco: [sec-ru@uem.br](mailto: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