



1. Cardápio da Semana

16 a 20/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 16/06	Carne moída c/batata e polenta	Abobrinha c/milho e ervilha e lentilha ao molho
Terça - 17/06	Frango ao creme de milho/batata doce e cenoura	Creme de milho /milho refogado c/vagem e batata doce e cenoura
Quarta - 18/06	Carne de panela / farofa	Lentilha c/berinjela /farofa
Quinta - 19/06	feriado	feriado
Sexta - 20/06	assados suíno /macarrão a bolonhesa	Creme de ervilha /macarrão alho e óleo

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

02 a 06/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 02/06	183	1.944	839	2.966
Terça - 03/06	218	2.143	944	3.305
Quarta - 04/06	234	2.192	910	3.336
Quinta - 05/06	234	1.787	662	2.683
Sexta - 06/06	219	1.912	525	2.656
Total Geral	1.088	9.978	3.880	14.946
Média	218	1.996	776	2.989
Desvio padrão	21	168	178	326
Mediana	219	1.944	839	2.966
Assimetria	-1,50	0,09	-0,74	0,09
Curtose	2,46	-1,93	-1,37	-2,97

Fonte: RU (2025).

3. Parceria entre RU e Grupo PET impulsiona capacitação em segurança alimentar e sustentabilidade

O **Restaurante Universitário (RU) da UEM** está reforçando seu **compromisso com a segurança alimentar e a sustentabilidade** por meio de uma parceria estratégica com o **PET - Engenhando Inovação e Sustentabilidade**, coordenado pela professora Grasielle Scaramal Madrona. O projeto conta com a participação de alunos de Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção e Estatística. Como parte da iniciativa, estão sendo promovidos treinamentos quinzenais para os servidores do RU, totalizando mais de 12 horas de capacitação até o momento. A organização das atividades está a cargo das professoras Gislaine Camila Lapasini Leal e Grasielle Scaramal Madrona, que articulam teoria e prática para garantir a eficácia das ações.

Capacitação prática e interdisciplinar

Os encontros abordam temas essenciais para a **qualidade e eficiência** no serviço de alimentação, incluindo:

- Boas práticas na manipulação de alimentos;
- Gestão sustentável de resíduos;
- Otimização da produção de refeições;
- Medidas preventivas para segurança nutricional.



A iniciativa reúne **alunos de graduação e pós-graduação** (Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção e Estatística), **servidores do RU** e **estagiários de Nutrição**, criando um ambiente de **troca de experiências e aprendizado aplicado**.

Impacto na formação e no serviço universitário

Além de **preparar futuros profissionais** para desafios do setor alimentício, a parceria **beneficia diretamente a comunidade acadêmica**, elevando o padrão de qualidade do RU-UEM. A integração entre **teoria e prática** reforça o papel da universidade como espaço de **inovação e responsabilidade socioambiental**.

Destaques:

- Mais de **12 horas de treinamentos** realizados
- Envolvimento de diversos **cursos e servidores**
- Foco em **segurança alimentar, sustentabilidade e eficiência**



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

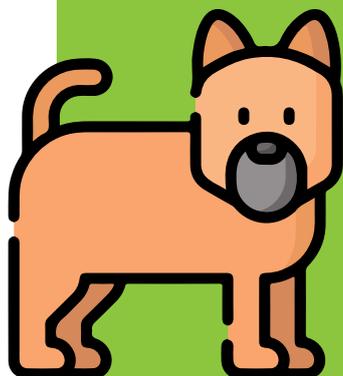
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

A FEI produz 10 mil litros de leite por mês e abastece o Restaurante Universitário da UEM

A **Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI)**, vinculada ao Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS), é um importante polo de produção leiteira, com uma média mensal de **10 mil litros de leite**. Localizada a 18 km do câmpus-sede, no distrito de Iguatemi, a unidade garante o abastecimento completo do **café da manhã do Restaurante Universitário (RU)**.

Além do **leite pasteurizado**, a FEI produz:

- Queijo muçarela;
- Queijo minas frescal;
- Bebidas lácteas.



Esses derivados atendem integralmente a demanda do RU, reforçando a **política de assistência e permanência estudantil** da UEM. A produção local não só garante alimentos frescos e de qualidade, mas também fortalece a sustentabilidade e a economia interna da universidade.



Impacto na comunidade acadêmica

A atividade da bovinocultura de leite na FEI é um exemplo de como a UEM **integra ensino, pesquisa e extensão**, beneficiando diretamente os estudantes. A produção própria reduz custos e assegura uma alimentação nutritiva e acessível, cumprindo um papel social essencial no apoio à vida universitária.



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