

EM FOCO

NOVEMBRO 2025

BOLETIM INFORMATIVO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UEM





1. Cardápio da Semana

17/11 a 21/11 - Segunda à Sexta

, , ,				
Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano		
Segunda – 17/11	Almôndegas ao Molho Sugo / Mandioca Cozida com Alho Frito	Ovos / Lentilha ao Molho de Tomate / Mandioca cozida com Alho Frito		
Terça -18/11	Estrogonofe de Carne / Batata Assada	Estrogonofe de Grão de Bico / (Beterraba cozida + PTS crocante) / Batata Assada		
Quarta - 19/11	Bisteca Bovina / Gratinado de Berinjela e Cenoura à Bolonhesa	PTS ao Molho Sugo / Gratinado de Berinjela e Cenoura		
Quinta - 20/11	FERIADO	FERIADO		
Sexta - 21/11	RECESSO	RECESSO		

^{*} Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

03/11 a 07/11 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 03/11	139	1.410	621	2.170
Terça - 04/11	154	1.906	825	2.858
Quarta - 05/11	134	1.484	763	2.361
Quinta - 06/11	114	1.499	597	2.210
Sexta -07/11	131	1.470	519	2.120
Total Geral	672	7.769	3.325	11.719
Média	134	1.554	665	2.344
Desvio padrão	14	200	126	301
Mediana	134	1.484	621	2.210
Assimetria	-0,13	2,07	0,32	1,79
Curtose	1,26	4,48	-1,83	3,19

Fonte: RU (2025).



3. Estudantes promovem o Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS) no Restaurante Universitário (RU)

Ação buscou conscientizar a comunidade sobre o PASAS, que combina segurança alimentar e apoio à agricultura





Os alunos Danilo Santos, Brendha Procópio e Marcela Dagostin, do 2º ano do curso de Comunicação realizaram, na última quinta-feira (13/11/2025), uma ação de conscientização sobre o Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS) no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM).

O objetivo da iniciativa foi divulgar para a comunidade acadêmica os benefícios do PASAS, programa estratégico que fortalece a segurança alimentar no câmpus por meio de três pilares principais:

Fornecimento para o RU:

Abastecimento do Restaurante Universitário com ingredientes frescos e saudáveis.

Mercadinho Solidário: Oferta de produtos a preços acessíveis no Mercadinho da UEM.

Assistência Estudantil: Contribuição para as políticas de permanência estudantil da universidade.

Durante a ação, os estudantes de Comunicação interagiram com os frequentadores do RU, explicando como o programa funciona e seu impacto positivo tanto para quem consome quanto para os agricultores envolvidos na cadeia de produção sustentável.

Canais de Comunicação com o PASAS:

• Fone: (44) 3011-3775

• Instagram: @pasas.uem

• Grupo de WhasApp:





4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

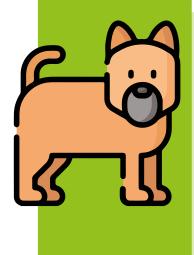
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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 balção 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?

Eventos de Iniciação Científica da UEM reúnem centenas de trabalhos e têm apoio do Restaurante Universitário (RU)



Os participantes do Encontro Anual de Iniciação Científica (EAIC) e do Encontro Anual de Iniciação Científica Júnior (EAIC Jr) contaram com a estrutura do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá durante os dias de evento, 12 e 13 de novembro. A medida reforça o compromisso da UEM com as políticas de assistência e permanência estudantil.

Organizados pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PPG), os encontros têm como objetivo principal divulgar as pesquisas científicas desenvolvidas em diversas áreas. A edição de 2025, que traz o tema "Conectando Saberes: a interdisciplinaridade como motor para soluções complexas", registrou um expressivo número de 837 trabalhos inscritos.

A abertura oficial ocorreu na noite de quarta-feira (12), no Auditório do Bloco B-33, e reuniu estudantes do ensino médio e da graduação, professores e outros membros da comunidade 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

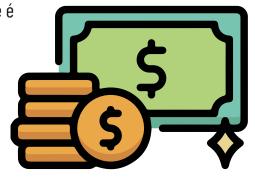
Café da Manhã				
Categorias	Valor da Refeição			
Estudantes e servidores	R\$ 2,00			
Almoço/Jantar				
Categorias	Valor da Refeição			
Estudantes	R\$ 5,00			
Servidores com renda até 3 salários mínimos	R\$ 5,00			
Servidores com renda acima de 3 salários mínimos	R\$ 10,00			
Comunidade Externa	R\$ 19,00			

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

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