



1. Cardápio da Semana

20/10 a 24/10 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 20/10	Carne de Porco na Panela com Batata / Repolho com Shoyu e Gengibre	PTS ao Sugo com Batata / Repolho com Shoyu e Gengibre
Terça - 21/10	Cubos de Carne com Cebola / Seleta de Legumes (cenoura, vagem, abobrinha, batata doce, milho)	Lentilha com Cebola Caramelizada / Seleta de Legumes (cenoura, vagem, abobrinha, batata doce, milho)
Quarta - 22/10	Bisteca Suína / Batata Doce Caramelada	Grão de Bico / Batata Doce Caramelada
Quinta - 23/10	Carne Moída com Pimentão / Couve Refogada	Ovos / lentilha / Couve Refogada
Sexta - 24/10	Almôndegas ao Molho Sugo / Batata Assada	Arroz de forno com berinjela (arroz / pts molho, berinjela, mussarela) / Batata Assada

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

06/10 a 10/10 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 06/10	146	1.597	709	2.452
Terça - 07/10	175	2.056	740	2.971
Quarta - 08/10	182	1.870	642	2.694
Quinta - 09/10	166	1.434	635	2.418
Sexta - 10 /10	154	1.532	478	2.164
Total Geral	823	8.489	3.204	12.699
Média	165	1.698	641	2.540
Desvio padrão	15	257	101	306
Mediana	166	1.597	642	2.452
Assimetria	-0,16	0,66	-1,21	0,41
Curtose	-1,79	-1,45	1,75	-0,06

Fonte: RU (2025).

3. Dia Mundial da Alimentação: RU reforça papel na saúde e sustentabilidade da comunidade acadêmica

Dia Mundial da Alimentação



Celebrado em 16 de outubro, o **Dia Mundial da Alimentação** chama a atenção para um dos maiores desafios globais: garantir que todas as pessoas tenham acesso a uma dieta **saudável, segura e sustentável**. A data, criada pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), ganha destaque especial dentro das universidades, com os Restaurantes Universitários (RUs) atuando na linha de frente dessa missão.

O tema deste ano, **“Nossa comida é soberana: saúde pública e o futuro em construção”**, ressalta o poder da alimentação na construção de uma sociedade mais justa.

E é nesse contexto que o RU se consolida como um pilar essencial para a **segurança alimentar e nutricional de estudantes, servidores e visitantes**.

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

Para além do prato: compromisso com educação e agricultura familiar

O Restaurante Universitário vai além de ser um local para refeições. Ele é um espaço que incorpora um **compromisso com a saúde, o conhecimento e a sustentabilidade**. Sua atuação segue diretrizes similares às do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), priorizando:

- ✔ **Cardápios balanceados** a preços acessíveis.
- ✔ **O fortalecimento da agricultura familiar**, ao adquirir ingredientes frescos e locais.
- ✔ **A formação de hábitos alimentares conscientes** entre a comunidade acadêmica.

Essas iniciativas têm impacto direto na **permanência estudantil**, na **equidade social** e no **desenvolvimento sustentável** da região.

Alimentação como agente de transformação

Nesta data, a comunidade universitária é convidada a refletir sobre suas escolhas alimentares. O RU se apresenta como uma opção que une **valor nutricional, apoio à economia local e responsabilidade ambiental**.

Cada refeição servida é mais que um combustível para o dia; é uma oportunidade de participar ativamente na construção de um futuro com **mais saúde, inclusão e respeito ao meio ambiente**.

A alimentação é um direito fundamental – e uma ferramenta poderosa para mudar o mundo, começando pelo próprio campus.

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

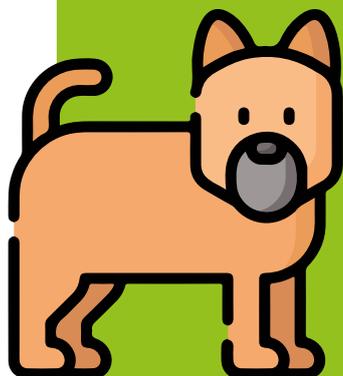
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

Com crescimento de 214% nas refeições, RU da UEM amplia equipe e serviços



Nos últimos três anos, o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) registrou um aumento expressivo de 214% no volume de refeições servidas, passando a atender um público significativamente maior. Para acompanhar essa demanda, que inclui café da manhã, almoço, jantar e cardápio vegetariano, a gestão 2022/2026 promoveu uma ampliação considerável no quadro de funcionários.

Função	Janeiro de 2024	Outubro de 2025	Variação
Cozinheiros Efetivos	04	04	0,00%
Cozinheiros Terceirizados	04	08	100,00%
Auxiliares de Cozinha Efetivos	10	10	0,00%
Auxiliares de Cozinha Terceirizados	07	18	157,14%
Encarregadas de Serviço	-	02	-
Nutricionistas	01	03	200,00%
Administrativo (chefia, secretaria e almoxarifado)	04	04	0,00%
TOTAL	30	49	63,33%

Conforme dados do quadro comparativo, o número de cozinheiros terceirizados dobrou (de 4 para 8), enquanto os auxiliares de cozinha terceirizados tiveram um aumento de 157%, saltando de 7 para 18. Além disso, duas nutricionistas foram contratadas para supervisionar a qualidade e o planejamento das refeições.

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