



1. Cardápio da Semana

24/11 a 28/11 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 24/11	Carne Moída / polenta	PTS ao Sugo / polenta
Terça – 25/11	Iscas de Bife Acebolado / Cenoura ao Molho Branco	Ovos / PTS crocante / Cenoura ao Molho Branco e sem Molho
Quarta – 26/11	Coxa de Frango Assada / Batata Doce	Grão de Bico / Batata Doce Cozida
Quinta – 27/11	Carne de Panela / Mix de Legumes Assados	Lentilha / Mix de Legumes Assados
Sexta – 28/11	Feijoada / Couve Refogada	Feijoada Vegetariana / Couve Refogada

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

10/11 a 14/11 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 10/11	96	987	458	1.541
Terça – 11/11	100	1.004	445	1.549
Quarta – 12/11	119	1.230	463	1.812
Quinta – 13/11	103	1.335	409	1.847
Sexta – 14/11	99	1.094	399	1.592
Total Geral	517	5.650	2.174	8.341
Média	103	1.130	435	1.668
Desvio padrão	9	150	29	149
Mediana	100	1.094	445	1.592
Assimetria	1,82	0,58	-0,46	0,57
Curtose	3,58	-1,68	-2,73	-3,07

Fonte: RU (2025).

3. UEM planeja implementar economia circular no Restaurante Universitário (RU)

Iniciativa visa reduzir desperdício e promover sustentabilidade nas mais de 2,7 mil refeições servidas diariamente



Entre as ações previstas está em estudo a **eliminação progressiva de descartáveis** e a otimização do consumo de água e energia por meio de tecnologias de eficiência energética e reúso. O plano também inclui a **educação alimentar da comunidade acadêmica**, com campanhas de conscientização sobre consumo responsável por meio de vídeos a serem desenvolvidos em parceria com a Assessoria de Comunicação Social (ASC) da instituição.

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá, que serve aproximadamente **2.700 refeições por dia**, está se preparando para adotar um novo modelo de gestão baseado nos **princípios da economia circular**. A iniciativa, que está em fase de planejamento, busca transformar o fluxo de recursos no restaurante, substituindo o modelo linear “extrair-produzir-descartar” por um sistema regenerativo, em que os resíduos são reinseridos no ciclo produtivo como nutrientes para novos processos.



A transição para uma operação circular no RU representa não apenas um avanço na política de sustentabilidade da UEM, mas também uma oportunidade de integrar ensino, pesquisa e extensão, envolvendo estudantes de nutrição, engenharia ambiental, agronomia e outras áreas no desenvolvimento de soluções inovadoras para um restaurante universitário mais verde, eficiente e educador.



4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

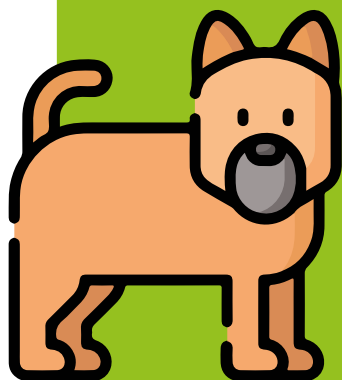
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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. Saiba mais

Manutenção no RU da UEM Garante Segurança Alimentar



O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) aproveitou o feriado e o recesso dos dias 20 e 21 de novembro para realizar uma manutenção corretiva essencial na cozinha.

A intervenção, coordenada pela equipe de infraestrutura da instituição, visou corrigir falhas identificadas no piso, garantindo o pleno funcionamento do espaço que atende diariamente milhares de estudantes, professores e servidores.



De acordo com a direção do RU, a manutenção foi programada para esses dias de menor fluxo para evitar interrupções no serviço regular. "Priorizamos a segurança e a qualidade da alimentação oferecida à comunidade acadêmica. Essa ação preventiva é parte de um cronograma anual de inspeções", explicou o coordenador de reestruturação do RU, servidor Canuto Vieira Netto.

Durante os dois dias, técnicos especializados realizaram os reparos necessários, para cumprir as normas da Vigilância Sanitária.

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