



1. Cardápio da Semana

26 a 30/05 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 26/05	pernil ao molho barbecue/mandioca cozida	pts ao molho sugo/mandioca cozida
Terça – 27/05	sassami ao molho vermelho/macarrão ao alho e óleo	grão de bico com cenoura e abobrinha/macarrão com milho e ervilha
Quarta – 28/05	estrogonofe de carne/batata palha	estrogonofe de pts/pts ao molho vermelho / batata palha
Quinta – 29/05	bife de panela/legumes	ovos/pts crocante/legumes
Sexta – 30/05	feijoada/farofa com couve/vinagrete/laranja	feijoada vegana/farofa com couve/vinagrete/laranja

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

12 a 16/05 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 12/05	Feriado municipal			
Terça – 13/05	208	2.222	1079	3.509
Quarta – 14/05	233	2.114	827	3.174
Quinta – 15/05	209	2.204	864	3.277
Sexta – 16/05	198	1.815	595	2.608
Total Geral	848	8.355	3.365	12.568
Média	212	2.089	841	3.142
Desvio-Padrão	15	189	198	383
Mediana	209	2.159	846	3.226
Assimetria	1,31	-1,65	-0,13	-1,19
Curtose	2,47	2,62	1,34	2,03

Fonte: RU (2025).

3. Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS)

Garante alimentação sustentável e acessível na universidade com produção própria



Desde seu lançamento em fevereiro de 2023, o Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS), uma iniciativa estratégica do Gabinete da Reitoria, vem contribuindo significativamente para o abastecimento do Restaurante Universitário (RU). Além disso, o programa promove segurança alimentar por meio do mercadinho do Bloco 6, que oferece produtos de alta qualidade a preços populares.

Sob a coordenação do Prof. Dr. Altair Bertonha, o PASAS integra as unidades produtivas da universidade, como a Fazenda Experimental de Iguatemi (FEI), que fornece grãos, carnes, ovos, mel e laticínios; o Centro Técnico de Irrigação (CTI), responsável por hortaliças; e os câmpus de Diamante do Norte, Arenito e Umuarama, que produzem hortaliças, tubérculos, proteínas, grãos, frutas, mel e outros alimentos.

A partir de setembro, o cardápio ganhará reforço com filé de tilápia, vindo da Unidade de Diamante do Norte (Rio do Corvo). Atualmente, o café da manhã já é totalmente abastecido pelo programa, com pão, café, leite, bebida láctea, muçarela e queijos.

O reitor Leandro Vanalli destacou a importância do projeto: "A UEM tem como palavra-chave 'projeto'. Esse saiu do papel por alguns e agora é um projeto de todos".

O PASAS consolida assim a conexão entre ensino, pesquisa e extensão, garantindo alimentação saudável e fortalecendo a agricultura sustentável na comunidade acadêmica.

Informações:

Mercadinho: Bloco 006
Instagram: @pasas.uem
Fone: (44) 3011-3775

Grupo no WhatsApp



PASAS EM NÚMEROS

Usuários Ativos

-  **1.000** agentes universitários
-  **575** aposentados e outros
-  **322** estudantes
-  **187** docentes
-  **1.757** participantes no grupo de WhatsApp

Produção Acumulada

-  **11,173** milhões de ovos
-  **464** toneladas de carne suína
-  **122** toneladas de carne bovina
-  **31.029** kg de carne de coelho

4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

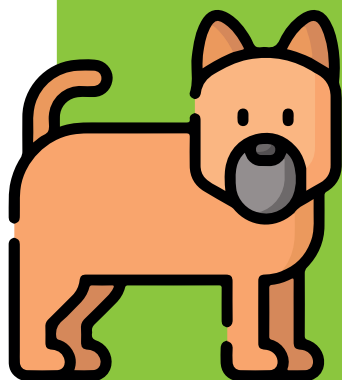
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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?

Que a Cooperativa dos Produtores Familiares de Paçandu (Coprofap) abastece o RU com quase 100 itens diferentes?



A Cooperativa dos Produtores Familiares de Paçandu (Coprofap) abastece o RU com quase 100 itens diferentes, de frutas à hortaliças. Almeirão, repolho, alface, tomate, mandioca, cenoura, banana, laranja, mamão e goiaba estão entre os produtos enviados, semanalmente, ao câmpus sede da UEM.

O atendimento ao RU beneficia os 85 agricultores cooperados e suas famílias, distribuídos por mais de 15 municípios do noroeste paranaense. Além do impacto social e econômico, a parceria também garante retorno ambiental à região. Em março de 2024, a Coprofap inaugurou, em sua sede, uma fábrica de fertilizantes biológicos, visando à substituição dos agrotóxicos nas hortas. Hoje, dois produtores cooperados já atuam com produção 100% orgânica, e outros 12 estão em processo de certificação.



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