



1. Cardápio da Semana

06/07 a 10/07 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 06/07	Costela / Polenta	Grão de Bico ao Molho / Polenta
Terça - 07/07	Bisteca / Creme de Milho	PTS crocante / Creme de Milho
Quarta - 08/07	Filé de Peito / Macarrão	PTS ao Molho Vermelho / Macarrão
Quinta - 09/07	Coxinha da Asa / Mandioca	Salada de Grão de Bico com Trigo / Mandioca
Sexta - 10/07	Isclas de Carne / Abobrinha Refogada	PTS ao Molho Shoyu / Abobrinha Refogada

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

22/06 a 26/06 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 22/06	135	1.830	796	2.761
Terça - 23/06	140	1.561	678	2.379
Quarta - 24/06	122	1.456	-	1.578
Quinta - 25/06	119	1.723	756	2.598
Sexta - 26/06	124	1.817	579	2.520
Total Geral	640	8.387	2.809	11.836
Média	128	1.677	702	2.367
Desvio padrão	9	164	96	462
Mediana	124	1.723	717	2.520
Assimetria	0,60	-0,57	-0,69	-1,75
Curtose	-2,12	-1,91	-0,90	3,37

Fonte: RU (2026).

3. Cultura no campus: Grupo Cumadre Sebastiana leva o autêntico forró de rabeça ao Restaurante Universitário

Na última sexta-feira (3), o Restaurante Universitário (RU) transformou o horário do almoço em um momento de celebração cultural com a apresentação do grupo Cumadre Sebastiana. Idealizado por Wellington Fernandes, o projeto levou à comunidade acadêmica a força, a dança e a beleza das matrizes tradicionais do forró.

O protagonismo da rabeça e os "resfulengos"

O grande diferencial do grupo é o resgate e o destaque dado ao forró de rabeça. No arranjo musical, o instrumento de cordas assume o papel principal da melodia e conduz os chamados "resfulengos" – células rítmicas e expressivas que simulam o pulsar do forró sanfonado, conferindo uma sonoridade única e vibrante à performance.

A identidade artística do Cumadre Sebastiana é construída a partir do legado de grandes nomes da música popular brasileira e da cultura tradicional. Entre as principais inspirações do grupo, destacam-se:



- Mestre Salustiano e Mestre Ambrósio (ícones do maracatu e do cavalo-marinho);
- Renata Rosa e Cláudio Rabeca (referências contemporâneas do instrumento);
- Paula Bujes (renomada musicista e pesquisadora).

Integração e bem-estar universitário

A apresentação foi marcada por muita energia, tradição e sinergia com o público presente. De acordo com a organização, eventos como este reforçam o compromisso institucional do RU em ir além da oferta de alimentação de qualidade, consolidando o espaço também como um polo de difusão cultural e de enriquecimento da vivência universitária.



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

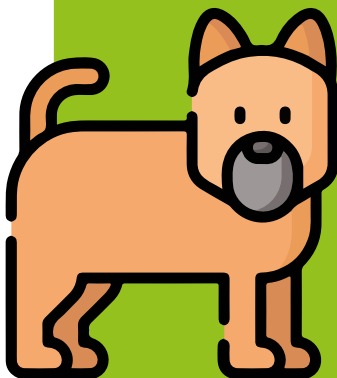
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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. Saiba mais

O Restaurante Universitário como Pilar da Segurança Alimentar e Permanência Estudantil

O Restaurante Universitário (RU) transcende a função de uma unidade de alimentação e nutrição; ele consolida-se como um instrumento estratégico das Políticas de Assistência Estudantil. Sua existência é fundamental para garantir a segurança alimentar e a viabilidade da trajetória acadêmica de discentes em condições de vulnerabilidade.

Impacto Socioeconômico e Assistencial

Atualmente, o RU atende diretamente a mais de 300 estudantes classificados em critérios de vulnerabilidade socioeconômica. Para este público, o restaurante assegura o acesso integral e gratuito a:

- Café da manhã, almoço e jantar: Garantindo o aporte nutricional necessário para o desempenho cognitivo e bem-estar físico.
- Subsídio Integral (100%): Eliminando barreiras financeiras que poderiam comprometer a permanência no ensino superior.



Segurança Alimentar e Qualidade

Sob o rigor técnico das normas de vigilância sanitária e diretrizes institucionais, o RU opera com protocolos de controle de qualidade que asseguram refeições balanceadas e seguras. A oferta diária de alimentação gratuita não é apenas um benefício, mas uma barreira de proteção social que permite ao estudante focar em sua formação intelectual, mitigando os riscos de evasão escolar decorrentes da precariedade material.

A manutenção e o fortalecimento do Restaurante Universitário reafirmam o compromisso da instituição com a democratização do acesso e, sobretudo, com a dignidade da vida estudantil.

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