



1. Cardápio da Semana

18/05 a 22/05 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 18/05	Carne de panela com batata / Farofa	Lentilha / Farofa
Terça - 19/05	Steak de frango / Mix de legumes	Grão de bico / Mix de legumes
Quarta - 20/05	Coxinha da asa / Polenta	PTS ao molho / Polenta
Quinta - 21/05	Pernil suíno em cubos / Purê de batatas	Lentilha / Purê de batatas
Sexta - 22/05	Sassami ao molho / Repolho refogado	PTS crocante / Repolho refogado

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

04/05 a 08/05 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 04/05	205	2.093	995	3.293
Terça - 05/05	233	1.941	848	3.022
Quarta - 06/05	236	1.977	819	3.032
Quinta - 07/05	204	1.757	719	2.680
Sexta - 08/05	179	1.716	701	2.596
Total Geral	1.057	9.484	4.082	14.623
<i>Média</i>	211	1.897	816	2.925
<i>Desvio padrão</i>	24	157	118	285
<i>Mediana</i>	205	1.941	819	3.022
<i>Assimetria</i>	-0,31	-0,05	0,83	0,04
<i>Curtose</i>	-1,12	-1,94	0,29	-1,57

Fonte: RU (2026).

3. UEM realiza treinamento de boas práticas e segurança alimentar no Restaurante Universitário



O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Estadual de Maringá (UEM) passou por uma capacitação de boas práticas de manipulação e higienização na última quinta-feira (14).

O treinamento foi ministrado pela professora Paula Aline Zanetti Campanerut-Sá, dos Programas de Pós-Graduação em Ciências de Alimentos e Ciências da Saúde.



A atividade, que contou com o apoio de alunas de mestrado e doutorado, orientou os funcionários sobre o processo correto de limpeza de bandejas e talheres.

O objetivo é reforçar a segurança alimentar e a qualidade das refeições servidas diariamente à comunidade acadêmica.

Segundo a direção do RU, a iniciativa faz parte de um cronograma contínuo de qualificação profissional para garantir a excelência dos serviços prestados no 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

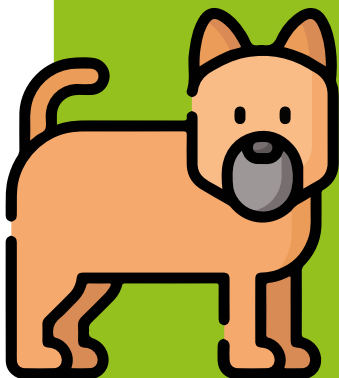
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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 que parte das hortaliças que garantem uma refeição saudável e de qualidade no Restaurante Universitário vêm de um projeto incrível de sustentabilidade?



A Unidade Diamante do Norte do Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS) tem trabalhado a todo vapor!

Com uma produção de hortaliças em larga escala, o programa realiza a entrega gratuita desses alimentos diretamente ao nosso RU.



Mais do que incentivar a agricultura sustentável, essa ação é um pilar fundamental para as nossas políticas de assistência e permanência estudantil, garantindo que nossos alunos tenham acesso a uma alimentação nutritiva para focar no que realmente importa: os estudos.

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