



1. Cardápio da Semana

25/05 a 29/05 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 25/05	Tiras de carne acebolada / Polenta	PTS com cenoura ao molho / Polenta
Terça - 26/05	Linguíça assada / Espaguete ao alho e óleo	Grão de bico ao molho / Espaguete ao alho e óleo
Quarta - 27/05	Sassami ao molho vermelho / Batatas e cenoura assadas	Estrogonofe vegetariano / Batatas e cenoura assadas
Quinta - 28/05	Coxinha da asa assada / Purê de batatas	Almôndega vegetariana / Purê de batatas
Sexta - 29/05	Feijoada / Farofa com couve e torresmo	Feijoada vegetariana / Farofa com couve

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

11/05 a 15/05 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 11/05	151	1.523	731	2.405
Terça - 12/05	185	1.961	828	2.974
Quarta - 13/05	171	1.901	773	2.845
Quinta - 14/05	195	2.136	791	3.122
Sexta - 15/05	152	1.330	554	2.036
Total Geral	854	8.851	3.677	13.382
Média	171	1.770	735	2.676
Desvio padrão	20	332	107	447
Mediana	171	1.901	773	2.845
Assimetria	0,15	-0,48	-1,67	-0,76
Curtose	-2,36	-1,78	3,04	-1,06

Fonte: RU (2026).

3. Futuros gastrônomos da UEM em Umuarama conhecem a operação e o impacto social do Restaurante Universitário (RU)



No dia 19 de maio, os acadêmicos do 1º ano do curso de Gastronomia da Universidade Estadual de Maringá (UEM) realizaram uma visita técnica ao Restaurante Universitário (RU) do Campus-Sede. A atividade foi coordenada pela Profa. Dra. Tais Marini Brandelli.

O objetivo da ação foi conectar o aprendizado teórico de sala de aula com a realidade prática do mercado de trabalho. Durante a visita, os estudantes acompanharam de perto toda a engrenagem que move o RU, incluindo o planejamento de cardápios balanceados, a logística de abastecimento e os processos de produção e distribuição de refeições em larga escala.



A observação detalhada das boas práticas de manipulação de alimentos e dos rígidos protocolos de segurança alimentar e nutricional foram os pontos altos da atividade. Os alunos também puderam compreender como a gestão eficiente de recursos e processos é fundamental para garantir o atendimento diário de centenas de usuários com qualidade e regularidade.



Além do aprendizado técnico em segurança e produção de alimentos, a experiência proporcionou aos futuros profissionais uma compreensão aprofundada sobre a função social do RU.

O espaço, que se destaca por garantir alimentação acessível e de alto valor nutricional para a comunidade acadêmica, consolida-se também como um importante laboratório de integração e formação prática dentro da universidade.

4. Dicas Úteis

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



Acesso ao RU

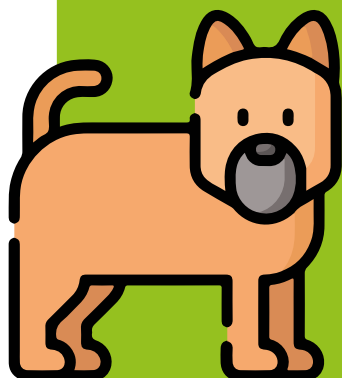
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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

Sua opinião transforma o RU!

E aí, pessoal! Tudo bem com vocês?

Vocês já devem ter percebido as melhorias que estamos implementando no Restaurante Universitário, né? Nosso compromisso é oferecer um serviço cada vez melhor para toda a comunidade acadêmica.

Só nos últimos tempos, investimos mais de R\$ 1.500.000 em novos equipamentos, climatizamos todo o salão, ampliamos o horário de funcionamento com jantar e café da manhã e introduzimos a opção vegetariana. E não paramos por aí!

Em 2025, garantimos acessibilidade completa e instalamos um gerador potente da Generac, para que o RU funcione sem interrupções, mesmo em caso de falta de energia. Também adquirimos fritadeiras elétricas para preparar o famoso filé de tilápia e refresqueiras para servir suco todos os dias, assim que for finalizado o processo de licitação para a compra dos insumos.



Agora, queremos ouvir você! Sua opinião é fundamental para continuarmos evoluindo. Responda este questionário rápido e nos ajude a tomar as melhores decisões para o nosso RU.

PARTICIPE DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

A Pesquisa de Satisfação com os usuários do Restaurante Universitário (RU) da UEM - 1Q/2026 estará disponível por tempo limitado. Não deixe de registrar a sua avaliação!



Período de participação:
de 25 a 27
de maio de 2026



Link para o formulário:
<https://cpr.uem.br/xVqSd>
ou acesse pelo QR Code

VAMOS JUNTOS?
É RAPIDINHO E FAZ TODA A DIFERENÇA!

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