



1. Cardápio da Semana

03/11 a 07/11 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda – 03/11	Carne de Panela / Polenta com Carne Moída	Ovos a Provençal / Polenta
Terça – 04/11	Estrogonofe de Carne / Batata Assada	Estrogonofe de PTS / Batata Assada
Quarta – 05/11	Almôndegas / Macarrão ao Alho e Óleo	Falafel + Molho de logurte / Macarrão ao Alho e Óleo
Quinta – 06/11	Bife de panela / Creme de Milho	PTS Crocante / Creme de Milho
Sexta – 07/11	Filé de Tilápia	Lentilha / batata doce

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

20/10 a 24/10 – Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda – 20/10	141	1.488	658	2.146
Terça – 21/10	173	1.600	721	2.494
Quarta – 22/10	204	1.662	656	2.522
Quinta – 23/10	155	1.527	618	2.300
Sexta – 24 /10	174	1.271	449	1.894
Total Geral	847	7.548	3.102	11.356
Média	169	1.510	620	2.271
Desvio padrão	24	149	103	260
Mediana	173	1.527	656	2.300
Assimetria	0,49	-1,17	-1,51	-0,68
Curtose	0,44	1,69	2,89	-0,69

Fonte: RU (2025).

3. UEM Celebra Dia do Servidor com Homenagem a Aposentados no Restaurante Universitário (RU)



A Universidade Estadual de Maringá (UEM) marcou o Dia do Servidor Público com uma solenidade especial na tarde de terça-feira (28), no Restaurante Universitário (RU). O evento reuniu cerca de 700 servidores ativos e aposentados, que foram agraciados com um café da tarde e certificados de dedicação e excelência.

A cerimônia foi presidida pelo reitor Leandro Vanalli e contou com a presença da vice-reitora Gisele Mendes, do chefe de Gabinete da Reitoria, Wilson Wesley Wutzow, do pró-reitor de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários (PRH), José Maria de Oliveira Marques, e da diretora de Assuntos Comunitários (DCT), Adriana Aparecida Pinto.

Em seu discurso, Vanalli destacou o papel fundamental do servidor público na sociedade e na instituição. "É um dia especial, pois o servidor público não exerce apenas um trabalho, mas uma missão. Somos



missionários do servir. Todos sabemos o que é ser servido, uma vez que cada um de nós já foi positivamente influenciado pelo trabalho do servidor público. Sem ele não há segurança, educação e cuidado com o próximo. Então, nossa missão é servir. E a UEM é o local a partir do qual trazemos as pessoas. Aqui, servir o estudante – aquele que chega com a mais profunda necessidade de cuidado – até o serviço do RU, passando por qualquer outro que a universidade ofereça, entendemos no sentido de missão", afirmou o reitor.



O evento reforçou o compromisso da UEM com seus colaboradores, enfatizando o impacto de seu trabalho na comunidade acadêmica e além.

A organização do evento expressou gratidão à equipe do Restaurante Universitário (RU), responsável pela preparação dos itens servidos e pela coordenação da solenidade, destacando a dedicação e o entusiasmo demonstrados por todos os envolvidos.

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

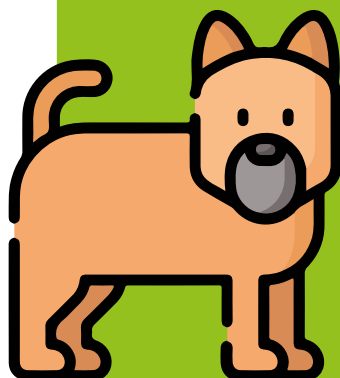
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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

Perfil Etário dos Usuários do RU e Sua Relação com a Permanência Estudantil

A pesquisa de satisfação do Restaurante Universitário (RU) de setembro de 2025 revela um perfil predominantemente jovem entre os frequentadores, com idade média de 23 anos, mediana de 21 anos e moda de 18 anos. A faixa etária varia de 17 a 52 anos, mas concentra-se em usuários na casa dos 18-23 anos, refletindo a forte presença de estudantes de graduação, que representam 82,67% da amostra. Alunos de pós-graduação somam 8,89%, totalizando mais de 91% de respondentes do corpo discente.

Cruzando esses dados, observa-se que a maioria dos frequentadores (85,88% realizam de 1 a 9 refeições por semana) é composta por alunos, que dependem do RU como suporte essencial para a rotina acadêmica. Essa



predominância reforça a importância do RU nas políticas de assistência estudantil da UEM, promovendo a permanência e o sucesso dos discentes ao oferecer refeições acessíveis, nutritivas e adaptadas a restrições alimentares (como opções vegetarianas e veganas, adotadas por 7,57% dos usuários).

Em um contexto de vulnerabilidade socioeconômica, o RU não é apenas um serviço de alimentação, mas uma ferramenta estratégica para reduzir evasão, garantir equidade e apoiar a formação integral de milhares de jovens universitários.



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