



1. Cardápio da Semana

14/07 a 18/07 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 14/07	Assados suínos / polenta	Grão de bico ao molho vermelho / polenta
Terça - 15/07	Bife bovino / repolho refogado	Hambúrguer de ervilha / repolho refogado
Quarta - 16/07	Arroz de forno (de frango, com milho, ervilha, cenoura, gratinado com queijo) / batata palha	Arroz de forno (de lentilha, com vagem, milho, ervilha, cenoura, gratinado com queijo) / batata palha
Quinta - 17/07	Pernil com abacaxi / macarrão com carne moída	Creme de milho (+ opcional sem creme) / macarrão com legumes
Sexta - 18/07	Carne de panela com batata / farofa de banana com bacon	Grão de bico / farofa de banana

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

30/6 a 4/7 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 30/06	194	1.935	924	3.053
Terça - 01/07	195	1.844	806	2.845
Quarta - 02/07	208	2.073	834	3.115
Quinta - 03/07	206	1.925	794	2.925
Sexta - 04/07	206	1.943	590	2.739
Total Geral	1.009	9.720	3.948	14.677
Média	202	1.944	790	2.935
Desvio padrão	7	82	123	152
Mediana	206	1935	806	2.925
Assimetria	-0,55	0,85	-1,23	-0,11
Curtose	-3,14	2,28	2,59	-1,55

Fonte: RU (2025).

3. Enquete revela: "Vaca Atolada" divide opiniões no RU

Em sua estreia no cardápio, o prato "Vaca Atolada" foi avaliado por **614 frequentadores** do Restaurante Universitário. Os resultados mostram que:

- **61%** (370 pessoas) provaram a novidade;
- **33%** optaram por não experimentar;
- **5%** declararam ser vegetarianos e, por isso, não consumiram o prato.

Entre os que experimentaram:

- **49%** aprovaram e querem o prato de volta: **"Delicioso, quero mais!"**
- **24%** não se identificaram: **"Não é o meu estilo."**
- **27%** gostaram, mas preferem outras opções no cardápio.

Apesar das opiniões divididas, a estreia do prato movimentou o debate sobre diversificação no RU. A equipe de nutrição analisará os dados para futuros ajustes.



Fonte: Dados coletados em pesquisa interna com usuários do RU (2025).

E você? O que achou da "Vaca Atolada"?
 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

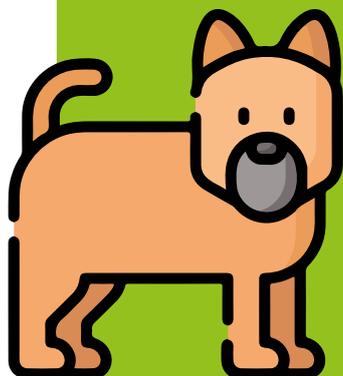
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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 o tomate é um dos alimentos mais versáteis e nutritivos do mundo?



Presente em saladas, molhos e sucos, o tomate é um dos vegetais mais cultivados e consumidos globalmente. Além de sua versatilidade culinária, o fruto (sim, ele é um fruto!) é uma fonte poderosa de nutrientes, como vitamina C, licopeno e potássio, que fortalecem o sistema imunológico, combatem radicais livres e ajudam no controle do colesterol e da pressão arterial.

No Campus Regional de Diamante do Norte, vinculado ao **Programa Alimentos Solidários e Agricultura Sustentável (PASAS)**, a produção de tomates avança a todo vapor. Com uma colheita estimada em **3 toneladas**, a primeira entrega ao Restaurante Universitário (RU) está prevista para **final de agosto**. A iniciativa reforça o compromisso com a segurança alimentar e a agricultura sustentável na região.



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

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