



1. Cardápio da Semana

28/07 a 01/08 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Cardápio Convencional	Cardápio Vegetariano
Segunda - 28/07	Iscas de carne ao molho shoyu/polenta	Ovos/mix de legumes /polenta
Terça -29 /07	Sobrecoxa de frango/creme de milho	Lentilha a moda árabe/creme de milho
Quarta - 30/07	Linguiça e pernil assado/macarrão ao sugo	Creme de ervilhas /macarrão alho e óleo
Quinta - 31/07	Estrogonofe de carne/batata palha	Almôndega vegetariana ao molho sugo/batata palha
Sexta - 01/08	Feijoada/farofa de couve	Feijoada vegetariana/farofa

* Os cardápios podem sofrer alterações sem aviso prévio.

2. Movimento da Semana

14 a 18/07 - Segunda à Sexta

Dia da Semana	Café da Manhã	Almoço	Janta	Total do Dia
Segunda - 14/07	185	1.529	729	2.443
Terça - 15/07	178	1.804	797	2.779
Quarta - 16/07	199	1.790	706	2.695
Quinta - 17/07	181	1.727	664	2.572
Sexta - 18/07	164	1.283	448	1.895
Total Geral	907	8.133	3.344	12.384
Média	302	2.711	1.115	4.128
Desvio padrão	296	2.664	1.099	4.057
Mediana	183	1.759	718	2.634
Assimetria	2,44	2,42	2,38	2,42
Curtose	5,97	5,89	5,77	5,88

Fonte: RU (2025).

3. RU da UEM apoia pesquisa que transforma rejeitos em telhas sustentáveis!

Com cerca de 60 mil refeições servidas por mês, o Restaurante Universitário da UEM gera resíduos como borra de café, cascas de frutas e sobras de alimentos. Em vez de irem para o aterro, esses rejeitos agora viram matéria-prima para telhas ecológicas!

O projeto de pesquisa de mestrado do discente Felipe Inagaki, com orientação da Profa. Sheila Nascimento (DZO) e do Prof. Paulo Fernando Soares (DEC), une ciência, inovação e sustentabilidade para a construção civil.

A parceria fortalece a economia circular, promove o reaproveitamento inteligente de resíduos e mostra como o RU contribui para soluções que beneficiam a comunidade e o meio ambiente!



Discente Felipe Inagaki



Profa. Sheila Nascimento (DZO)



Prof. Paulo Fernando Soares (DEC)

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

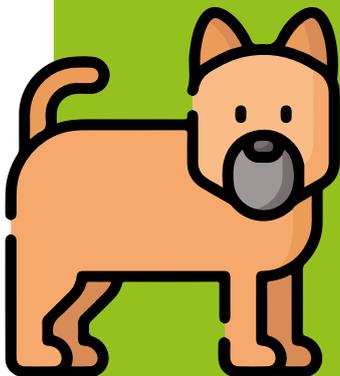
A entrada no Restaurante Universitário é permitida apenas com o Documento de Identificação, que é de uso pessoal e intransferível.



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 a casca da beterraba — muitas vezes descartada durante o preparo das refeições — é rica em compostos bioativos com ação antioxidante e anti-inflamatória?

Pensando no potencial funcional desse material, um projeto de pesquisa desenvolvido na Universidade Estadual de Maringá (UEM) resolveu dar um destino nobre ao que antes era considerado resíduo.

E para tornar essa iniciativa possível, o Restaurante Universitário da UEM (RU) teve papel essencial! Como parceiro do projeto, o RU doou as cascas de beterraba utilizadas nas análises, fortalecendo o vínculo entre alimentação institucional e pesquisa científica aplicada, neste caso, conduzida pela mestranda Larissa Lira Delariça Navarro, sob orientação do professor Oscar de Oliveira Santos Junior (PPC).



Prof. Oscar de Oliveira Santos Junior (PPC) e Larissa Lira Delariça Navarro



As cascas foram submetidas a um processo de secagem controlada e transformadas em um pó fino, colorido e nutritivo, com aplicação em produtos como geleias, balas, sobremesas e outros alimentos — atuando como corante natural e ingrediente funcional ao mesmo tempo.

Mais do que reaproveitamento, a proposta se alinha aos princípios da economia circular, do aproveitamento integral dos alimentos e da tendência global por rótulos limpos (clean label) — valorizando ingredientes naturais e reconhecíveis, livres de aditivos sintéticos.

A parceria entre o RU e os pesquisadores reafirma o compromisso institucional com a sustentabilidade, inovação e promoção da saúde, além de fortalecer o papel da UEM como agente transformador da realidade por meio da ciência.

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